SOUZIKAS

TRALHAS VÁRIAS

BD Gourmet e muito mais à distância de um click!

O LIVRO DE Pantagruel

COZINHA • DOÇARIA • BEBIDAS

O LIVRO DE

Pantagruel

COZINHA • DOÇARIA • BEBIDAS

O LIVRO DE PANTAGRUEL

TODOS OS EXEMPLARES SÃO
RUBRICADOS PELA AUTORA

Bertha Rosa-Limpo

Reservados todos os direitos de reprodução e tradução para todos os países, em conformidade com a lei em vigor

BERTA ROSA-LIMPO

Bertha Rosa-Limpo

O LIVRO DE

COZINHA
DOÇARIA
BEBIDAS

LISBOA
1947

A todas as «Cozinheiras amadoras» e, em especial, às minhas amigas que, de há longos anos, me têm fornecido suas receitas.

A minha estima e o meu reconhecimento, ao fixá-las para sempre na página de honra deste livro.

BERTA TEIXEIRA DE AGUIAR
BRANCA PAXIUTA DE PAIVA
CECÍLIA GALVÃO DE MELO
DORA SCAZZOLA TABORDA FERREIRA
ELISA SANTOS
GIUSEPPINA RIVERA
IVONE VILAS TAVEIRA PINTO
LAURA TEIXEIRA GILBERT
MARIA NEGRI ALVES
MARIA CLAIROUIN
MARIA FERNANDA RAMOS CHAVES
MARIA INÊS CALDEIRA DE FREITAS
MARIA TODESCHINI FERREIRA DAVID
MARIA EUGÊNIA GAMA MACHADO
OLGA LIMPO BUISEL
SARA BRUM DO CANTO SERRANO

GRANDE SABEDORIA É COMER E BEBER EM BOA COMPANHIA!

PREFÁCIO

Fazer um livro de cozinha é uma tarefa difícil, acreditem. No entanto, achei graça em meter ombros à empresa, não apenas para dar largas à minha paixão culinária, mas também por calcular que as pessoas que me conhecem vão, por sua vez, achar graça à minha ideia: «Mas afinal ela é cantora ou cozinheira? Compõe músicas ou refogados?»

Pois podem quer que faço ambas as coisas e com o mesmo entusiasmo. Porque a boa oozinha também tem a sua arte e, diga-se de passagem, bastante requintada! Chega, por vezes, a ser mais melindroso acertar com um tempero, do que sustentar um «si» agudo do final de gorgeada melodia!

Depois desta confissão, não vão, por Deus, julgar-me comilona! Não... Apenas um nadinha gulosa, um nadinha apreciadora de coisas boas...

Desde pequena tive sempre uma certa propensão para inventar petisqueiras e lembro-me de tirar arroz às escondidas para, nos meus fogareiros de «brincar», fazer doces (doces?) que depois comia deliciada, apesar de ficarem mais duros do que grãos de chumbo). O lume era fraco e os manjares sempre feitos à pressa nos intervalos dos meus estudos.

Regra geral, quando me dispunha a inventar «jantarinhos», ouvia a voz da minha Mãe: «Vai

... eu envergava uma saia de grande sauda...

para o piano, Berta! Vai estudar, Berta!» E lá se acabava a culinária com grande regosijo das fusas e semicolcheias.

Nessa altura — devia ter os meus onze anos — constituiam essas as minhas brincadeiras favoritas, não falando já nos teatros líricos que armava no quarto de minha Mãe, quando ela saia, bem entendido, pois os vestidos dela é que andavam num rodopio, transformados no meu guarda-roupa! As «Toscas» e as «Giocondas» alternavam-se em frente do espelho do guarda-fato, com velocidade nunca vista... Eu envergava uma saia de grande cauda e, à frente, para não tropeçar, metia metade da parte de cima para dentro. Repuxava a trança comprida para o cocuruto da cabeça, armando grande carrapito, e pronto, subia o pano... imaginário, já se vê. Não faltava a queda do Castelo de Santo Angelo com um formidável pulo de cima da cama para o chão (o que sentiriam os vizinhos de baixo?), nem o punhal para o «Suícidio», um facalhão dos pretos com cabo de marfim que havia numa sala. Cantava, retinindo a casa toda.

Ralhava então a Prazeres, a criada que me aturava desde os seis anos: «Deixe estar, quando a senhora chegar, conto-lhe o barulho que a menina tem feito! Em vez de estar ao piano o tempo que a sua mãe mandou, anda para aí a fazer terramotos com comédias que ninguém entende! Santo nome de Jesus! Onde é que a menina aprendeu essas coisas? Até parece impossível!...»

E' que ela ignorava que o meu Pai, grande amador de música e velho assinante do S. Carlos (dos bons tempos do S. Carlos!), me levava aos ensaios quando eu tinha boas notas ou quando lhe tocava *com todo o sentimento* uma certa «Barcarola» de Mendelssohn...

Esses ensaios eram para mim o maior divertimento existente na Terra! O teatro de dia, envolvido numa meia penumbra, as conversas de meu Pai com o empresário José Paccini, o maestro Luigi Mancinelli, que às vezes rabujava, e os artistas italianos, tudo me parecia sobrenatural!

... meu pai levava-me aos ensaios quando eu tinha boas notas...

De mim para mim dizia: — Quando for grande hei-de cantar assim!

Por isso, ao regressar a penates, tinha as manifestações líricas expandidas em berratas e saltos, que tanto indignavam a Prazeres! O certo é que à tempestade sobrevinha a bonança e tudo acabava em bem.

Arranjava às vezes espectadores, umas amiguinhas minhas que, de olhos arregalados, seguiam com um mixto de espanto e desprezo as minhas gritarias musicais que não conseguiam atingir. Eu, superior ao meu público, servia no final do espectáculo o tal arroz de bagos de chumbo, sem leite porque a criada não o deixava

tirar do fervedouro, e apenas temperado com algumas pitadas de açúcar que eu, com pézinhos de lã, conseguira tirar da despensa.

Era o despontar das minhas festas artísticas!...

Aos 15 anos casei, sem saber fazer um cozido à portuguesa! Não tivera tempo para aprender a cozinhar, uma coisa de que tanto gostava, e sentia vergonha de confessá-lo! Como os tempos mudaram! As raparigas de hoje fazem gala em dizer que nada percebem de cozinha. «— Tenho muito tempo para aprender quando me casar.» Pois eu, por não perceber nada destas coisas quando me casei, sentia-me vexada e escondia a minha ignorância o melhor que podia. Desatei a perguntar a toda a gente como se fazia isto ou aquilo, tratei de comprar o livro do Bento da Maia — então na berra — metia o nariz em tudo o que a velha criada Rosa fazia e três meses volvidos ofereci em casa um opíparo jantar, dirigido por mim e com várias coisas, além dos doces, feitos por mim! Estava inchada de presunção!... E, naturalmente, depois do jantar — já não me lembro bem — devo ter tocado alguma valsa de Chopin e cantado alguma «romanza» de Tosti. .

Comecei assim as minhas duas carreiras artísticas!...

Data de 1914 o primeiro livro de culinária escrito por mim e no qual recolhi as boas receitas que existiam na família. Os anos foram passando e eu sempre a escrever receitas, pesquizando aqui e acolá, em toda a parte por onde tenho viajado. Nos hoteis onde me hospedava travava imediatamente conhecimento com os chefes cozinheiros franceses e italianos, a eles, cativados pela deferência de uma senhora que lhes falava em suas línguas e lhes apertava a mão de «colega», sempre puseram à minha disposição o seu saber, seus conselhos, a sua experiência.

Assim, por aí fora, fui enchendo cadernos, cadernos ordenados, com os seus competentes índices, de receitas experimentadas, corrigidas, aperfeiçoados e também algumas... inventadas!

Sabendo isto, algumas pessoas amigas começaram a meter-me em cabeça a publicação em livro desses cadernos.

De princípio hesitei, achei a ideia disparatada ou atrevida, não sei bem... Em 1940 apareceu no mercado um livro de Albino Forjaz de Sampaio: «Volúpia — A nona Arte: A gastronomia», — onde o autor, além de falar na boa cozinha de vários países, como um factor importante da civilização e do turismo, põe em destaque personagens célebres e ilustres que de Culinária se têm ocupado.

... depois do jantar devo ter cantado alguma «romanza» de Tosti...

... travava imediatamente conhecimento com os chefes cozinheiros...

Lembrei-me então que até um catedrático de Florença publicara um livro de cozinha (por acaso muito bom) e que obteve enorme êxito em toda a Itália, a ponto de, em 1937, já estar na 35.ª edição com uma tiragem de cerca de 300.000 exemplares.

Tudo isto me encorajou.

Não pretendo, é claro, um sucesso tão estrondoso como o do meu «colega» florentino, nem me apresento com o ar de quem julga ter atingido a meta da perfeição. No entanto, penso que o meu livro terá uma boa porção de coisas simpáticas e saborosas, aliando às boas receitas mil e uma utilidades e conselhos práticos, que certamente interessarão às donas de casa. E' um livro baseado nas normas da economia, ao contrário da maioria dos seus similares, cheios de receitas quase impraticáveis, por dispendiosíssimas.

Quase todos os livros de cozinha, com raras excepções, são confusos. Creio poder afirmar, sem modéstia, que este meu, àlém de compreensível, será útil, quer às pessoas que começam, quer às que já têm conhecimentos desta arte.

Devo desde já notar-lhes que me abstive de incluir a maioria das receitas vulgares — o chamado «trivial» — já por pertencer ao repertório de quantos livros se têm escrito sobre cozinha, já por ser conhecido de toda e qualquer banal cozinheira. Pareceu-me pelo menos inútil encher páginas e páginas com «Bacalhau cozido com batatas», «Carneiro guisado com ervilhas», ou «Carapaus de escabeche» — as mesmas páginas em que poderei ensinar «Bacalhau de príncipe», «Polpettone», «Cannelloni» e outros que tais...

Poderão fazer *todos* os pratos que apresento, porque *todas* as receitas são experimentadas e *sei* que dão óptimo resultado.

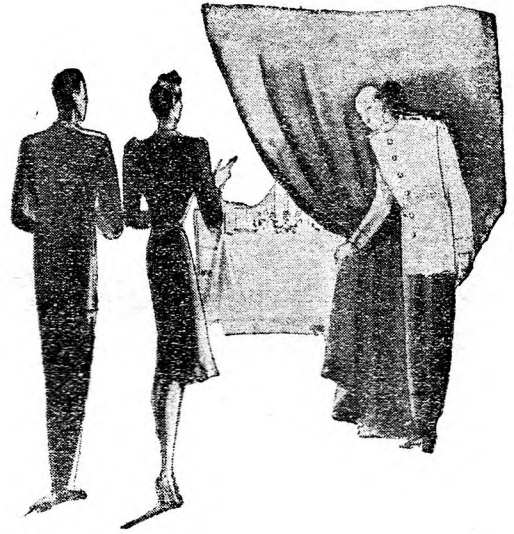
... até um catedrático de Florença publicara um livro de cozinha...

Se no princípio tiverem algumas dificuldades, se lhes acontecer algum pequeno desastre, não desistam nem desanimem. Depois do livro de cozinha o melhor mestre é a prática. Julgo ainda que o meu livro lhes proporcionará alguns momentos de alegria, pois a boa cozinha concorre para existir o bom humor na família. Os homens ficam pelo «beicinho» se, depois de um dia de intenso trabalho, as suas mulheres lhes fizerem servir um jantar apetitoso e *bem apresentado.* Não se esqueçam que a apresentação desempenha papel importantissimo. Não basta saber grelhar uma boa carne, assar um bom peixe ou fazer um bolo muito fofo. E' indispensável saber enfeitar um peixe, colocar uma carne na travessa e quais os acompanhamentos que lhes são dados. E' imprescindivel saber armar uma maionese e tornar os bolos apetecíveis. E' preciso *gostar* antes de comer, para depois *saborear* com admiração...

... os homens ficam pel › beicinho...

Desejaria ter em vida a consolação de ver o meu trabalho coroado de êxito... não literário mas... culinário. E se o «Livro de Pantagruel» passar a figurar nas prateleiras das despensas ordenadas e bem fornecidas, chegarei à conclusão de que é mais fácil arrumar «obras primas» nessas bibliotecas do que nos imponentes armários das salas de Música — onde figuram as «OEUVRES CHOISIES» e os «PEZZI CELEBRI»...

... se as mulheres lhes fizerem servir um jantar apetitoso...

B. R. L.

«Convidar alguém para a nossa casa significa encarregarmo-nos da sua felicidade durante o tempo em que essa pessoa permanecer debaixo do nosso tecto»

Brillat Savarin

Minha Ex.^ma^ Amiga:

O primeiro «Livro de Pantagruel», que conheço, tem o seguinte ante-rosto: «Pantagruel, rei dos Dipsodos, restituído ao se natural, com seus feitos e proezas espantosas, compostas pelo defunto M. Alcofribas, abstractor de quinta essência». No fundo da página indica-se que o livro se vende em Leão, em casa de Francisco Gusto, diante da Igreja de Nossa Senhora do Conforto, e traz a data de 1452. Este livro segue-se a outro, que é a história muito horrífica de Gargantua, pai de Pantagruel, e é da autoria do mesmo Alcofribas. Ambos os livros são escritos no mais fantasista, torrencial e pitoresco estilo, num saborosissimo francês do século XVI, com a arcaica grafia da época.

Escuso de lhe dizer a si, que é uma mulher inteligente e culta, que estes livros antigos pertencem ao número limitado das obras primas de que se orgulha o espírito humano. Devem-se à pena de François Rabelais, que foi frade, cura de Meudon, helenista, latinista, amigo de Erasmo de Roterdão, glória das letras francesas, paradigma do génio latino e cuja obra imortal, ligada à Renascença e à Reforma, faz parte de todo o movimento de ideias de que derivou o mundo moderno. E, para que não julgue que exagero, sempre lhe quero lembrar que este homem formidável não foi «doutor de capello», Lente da Universidade de Montpelier, — Mompilher, como se dizia por esse tempo em portuguê s — porque desdenhou a honra. Se vivesse hoje, o mais elementar bom senso levá-lo-ia decerto a não fazer tal disparate. Com o que gozaria justamente a consagração oficial e académica do seu génio. Este Rabelais também era médico. Tratava os seus doentes da forma que passo a expor. Alimentava-os de apetitosas viandas, fazia-os beber vinhos capitosos e depois punha-os a destilar em estufas sobreaquecidas. Enquanto eles suavam, Rabelais fazia-os rir, porque «o rir é próprio do homem», contando-lhes «mitologias pantagruélicas» e «crónicas gangantuinas». Grande médico este e saborosa terapêutica! Efectivamente, comer bem, beber bem e rir em francas gragalhadas é o que há de melhor para a saúde e para os humores. O ditado latino «alvus plena non est mens sana», que é como quem diz, «estômago cheio, cabeça oca», era, para Rabelais, uma deplorável tolice. Por isso os seus heróis, o gigante Gargantua e seu filho Pantagruel,

gigante ou homem de estatura normal, conforme apetecia ao autor apresentá-lo, devoravam rebanhos, emborcavam toneis e realizavam proezas de força proporcionais ao que ingeriam. O que não os impedia de pensar com acerto e sentir com equilibrio. Grandes comilões, eram também bondosos, filantropos, doutos e filósofos. A sua copiosa e escolhida alimentação era a condição necessária e suficiente para pensar com acerto e sentir com equilíbrio. Rabelais desconfiava, e com razão, dos magros, dos raquíticos, dos que têm fastio. E desconfiava tambem dos que não riem. Efectivamente, uma Humanidade bem alimentada e alegre seria uma Humanidade ideal. Não há ninguem capaz de fazer mal ao seu semelhante com a barriga cheia e a rir às gargalhadas. O mau humor coincide sempre com as más digestões. Por isso, Rabelais dedicou a sua obra aos «bebedores muito ilustres», aos devotos da «deusa garrafa»! E por isso V. Ex.ª, música, cantora, compositora e artista vem juntar à sua obra um compendioso livro de óptimas petisqueiras. Não me admira a sua propensão para esse género. Era eu menino e já literajava, quando, num claro dia de Agosto, em frente ao luminoso mar da Caparica, comi uma caldeirada de peixe, feita por um velho admirável e adorável — Bulhão Pato.

A Arte fala aos sentidos, Leonardo de Vinci dizia que «l'Arte é cosa mentale». Não pode ser tomado à letra este lema. Eu direi que ela é, antes de tudo, «coisa sensorial». As grandes polifonias, os quadros ou as estátuas imortais são apreciadas pelos ouvidos e pelos olhos. E' por estes dois sentidos que se toma contacto com o génio dos maestros, dos pintores ou dos estatuários. *Nihil est in intelectu qui prius non fuerit in sensu*». Há perfumes tão estranhos e amáveis que nos extasiam primeiro e depois nos farão pensar — mas tudo pelo nariz. Há vinhos que se bebem cerrando os olhos, de puro gozo estético e há peles tão doces ao tácto que tocá-las, ainda que ao de leve, deve ser um encanto para quem o possa fazer.

Agora mesmo, ao recordar receitas do seu livro, sinto crescer *água na boca*. Evoco, por exemplo, o sabor de uma perdiz *trufada*, de uma posta de salmão grelhada ou de savel pescado no Almourol. Comer bem é uma Arte. O que é para lamentar é que, sobretudo nestas épocas de crise e racionamento, nem mesmo mal se possa comer. E que, mesmo fora dessas épocas...

Interrompo a propósito a sequência dos meus pensamentos para lhe contar um caso da minha vida.

Eu fui um estudante pobre. Tive *altas e baixas* quando rapaz — mais *baixas do que altas*. Desde muito novo tive de ganhar a vida. Adiante...

Ora sucedeu que houve um tempo precário, em que três rapazes pintavam num quarto de uma das ruas desta minha adorada Lisboa, que, por essas e outras, é para mim o mais belo lugar da Terra — plantavam as suas penúrias. Eram o Rui o Pina e eu. O Rui era o mais velho, o mais rico e era, em consequência, o «bolsa» que administrava os fundos comuns. Nos fins de um certo mês de Novembro, o Rui, que era um doido por pedras, desapareceu com o tesouro colectivo. Eu não tinha um *niquel* e não sabia pedi-lo nos «cafés». O Pina disse-me: «arranja-te», e foi à vida dele e eu passei trinta e seis horas sem comer! Bebia água e disfarçava. E' uma sensação um tanto ou quanto desagradável. Tanto que ali, à esquina do Rossio, no Café Gelo, *fui-me abaixo*, caí com fraqueza. Chama-se a isto, soube depois, *uma lipotimia*. Naquela altura, não sabia e estava bem atrapalhado. Um criado do Gelo, o João, que já morreu e tinha

sido soldado de cavalaria, cujo esquadrão meu pai comandava e que portanto me queria bem, percebeu a coisa e disse-me em voz baixa: veja lá *xôr* Ramada, se precisa alguma coisa?»

O orgulho dos vinte anos — mesmo com *lipotimias!* — «Não preciso nada. João, obrigado» — respondi eu. E esperei, esperei o «milagre» à porta do Gelo, na tarde nevoenta e chuvosa de Novembro, com um círculo frio à roda dos olhos, uma câimbra no estômago, as pernas moles... E o milagre deu-se porque o Rui apareceu com o dinheiro!

Poupo-lhe a descrição da cena, a desolação do rapaz, as minhas retaliações e só lhe peço que me veja sentado à mesa de pedra de uma tasca no Arco do Bandeira, em frente de um pratalhaz de bacalhau com grão, a devorar, a ingurgitar, a encher — com duas lágrimas de inexplicável comoção rolando-me nas faces...

Reconstitua a cena, V. Ex.ª que é pessoa com capacidade para isso...

Pois bem, minha amiga, aquele grão e aquele bacalhau são uma coisa como que eu nunca mais comi — com aquele perfume, aquele sabor. O nectar e a ambrosia dos imortais nem de leve se poderiam comparar àquele bacalhau e àquele grão!

Não sei como a minha amiga resolve o problema do «bacalhau com grão». Vou mandar fazer. E se me souber tão bem como o outro — o dos vinte anos — mando-lhe dizer.

E será mais um título a justificar, minha ilustre amiga, a minha admiração e simpatia que tem por si o

amigo *ex-cordo*

Ramada Curto

Gentil Amiga:

Pedindo-me uma espécie de prefácio para o seu livro, você faz-me cumprir uma coisa absolutamente nova na minha vida de escritor, que tem composto já não sei quantas dúzias de livros, e quantos centenares — talvez milhares — de artigos sobre os mais variados argumentos, mas que nunca se ocupou, nem sequer de longe, de culinária! Direi mais: cheguei quase à velhice (infelizmente) sem saber cozinhar nem sequer um ovo. A minha única habilidade que se relaciona com o lume e com os fogões é saber preparar (isso sim) um bom café... Compreende que é muitíssimo pouco para pretender ter autoridade em matéria de acepipes

Mas, mais extraordinário que o meu caso, agora me lembro, é o seu: o facto de uma musicista inspirada, de uma cantora com uma voz de ouro a qual faz a surpresa aos seus admiradores de preparar e publicar um grande, completo manual de cozinha. Verdadeiramente, saímos ambos do nosso campo e podemos dar o braço um ao outro. O público razoável e equilibrado dirá que dos artistas tudo se pode esperar.

Por outro lado, eu não deveria admirar-me das suas capacidades de grande cozinheira, recordando-me que na sua hospitaleira casa saboreei pratos verdadeiramente deliciosos. E ainda por cima pratos *italianos*, coisa que, mesmo sem querer, os tornava para mim mais saborosos, pois que em terra estrangeira dá uma grande alegria o encontrar de repente o sabor das boas coisas nativas, e certo é que uma grande parte daquele sentimento muito poético chamado «nostalgia» — ou *saudade* da Pátria — é prosaicamente ocasionado pelo insatisfeito desejo das papilas palatais. Dêem a um bom italiano, em qualquer parte do vasto Mundo, possivelmente na mais inóspita e distante ilha oceânica, um bom prato de «spaghetti» temperados com molho de tomate e polvilhados com uma mão cheia de autêntico queijo parmezão e vereis enxugarem-se ipso facto as suas lágrimas de exilado, e até brilharem-lhe os olhos de alegria e satisfação... A mesma coisa, creio, deve suceder a um verdadeiro português que, longe desta sua doce terra, possa cozinhar com todas as regras e com todos os ingredientes — não excluindo o *grão de bico* — uma bela posta de bacalhau,

Assim, minha cara Senhora, tanto eu como os meus compatriotas que vivem em Portugal acabaremos por ler o seu manual com inefável prazer, tendo-o possivelmente sobre a mesa de cabeceira para deliciar os nossos repousos, em lugor da *Divina Comedia* e dos *Sposi Promessi*. De resto, tenho a certeza, deve ter-lhe proporcionado o mesmo efeito enquanto o escreveu: a si que ama a Itália por lá ter passado belissimos anos da sua vida artística e que por isso se sente um pouco, direi mesmo bastante italiana. O seu livro é uma obra de amor. Nasceu de um sentimento puro, muito elevado, não obstante a aparência «edonistica». Tem uma origem de poesia. E por isso não está muito longe, como fundo, como vitalidade secreta, das canções que você compõe, das músicas que você canta. Não há contradição.

Quem diz que os glutões são seres sem ideais, são indivíduos materialistas, gente destinada à danação eterna?

Agora compreendo perfeitamente porque, de poisde ter escrito as harmonias divinas do «Guilherme Tell», o grande Rossini abandonou para sempre as notas musicais, dedicando-se ùnicamente à arte dos fogareiros. Julgaram — e julgam ainda — que fosse devido ao esgotamento da veia artística, dessecada... Que erro e que incompreensão, minha cara Amiga!

Gino Saviotti

(Tradução do original italiano, feita pela autora.)

«Dize-me o que comes dir-te-ei quem és» — escreveu o gastrónomo do século XVIII Brillart-Savarin na sua famosa *Fisiologia do gosto*. Vê-se, pois, como é útil um livro que, como o de Pantagruel, nos ensine a comer.

Dr. Amadeu Ferreira de Almeida

Pour être heureux en ménage
Pour vivre au septième ciel
Ne marchez pas dans les nuages
Mais lisez «Pantagruel».

Paola de Castro Guimarães

Algumas palavras

OS alimentos sãos, bem escolhidos e bem cozinhados, constituem uma das bases do nosso bem-estar.

A experiência e a prática ensinam as regras da economia, factor primordial da nossa vida.

Porém, economia não significa cozinha burguesa e monotona, semelhante à das pensões provincianas. A nossa mesa deve ser ao mesmo tempo variada, elegante e económica. Pode gastar-se muito vivendo mal e é relativamente facil gastar menos vivendo melhor. E' tão necessário saber escolher e temperar, como orientar e variar as nossas ementas.

Devemos aproveitar tudo, até o que parece não ter utilidade; de quaisquer restos se pode fazer um bom prato. Nisto e noutros pequenos permenores se resume o segredo da cozinha fina e económica de uma casa particular.

Todas estas coisas dependem apenas da vontade da mulher e do interesse que ela dispensar ao seu lar. E' também muito importante a escolha de uma cozinheira poupada, que saiba cumprir as ordens de uma boa dona de casa, auxiliando-a até na sua missão.

O poeta italiano Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) que pensou fazer um livro de cozinha, ideia que pôs de parte, disse, em 1896, entre outras coisas, a alguém que publicou um bom tratado culinário; «Nem só de pão se vive, é certo; é preciso também o conduto, e afirmo que a arte de o tornar mais económico, mais saboroso e mais são, é uma verdadeira arte! Reabilitemos o sentido do gosto, sem nos envorgonharmos de o satisfazer honestamente e o melhor que pudermos, seguindo os preceitos que V. nos ensina.»

Segundo a opinião exposta pela Condessa de Pardo Bazán, no seu livro *La cocina espanõla antigua,* cada povo deve comer à moda do seu país, embora saiba cozinhar à francesa, à italiana, à russa ou à chinesa...

De uma maneira geral, esta afirmação é muito aceitável. Cada nação tem o dever de conservar suas tradições e usanças. Porém, entendo que cada um, dentro da sua casa, deve comer o que lhe apetece e o que lhe sabe bem, procurando as coisas boas não só nos cozinhados nacionais como nos estrangeiros, pondo de parte as más, tanto as de cá como as de lá.

Em resumo; devemos comer bem, mas com sobriedade e a horas fixas. As refeições desordenadas são nocivas à saúde e à organização de uma casa.

E' indispensável acostumar os nossos filhos a gostarem de tudo. As pessoas com «má boca» tornam-se fastidiosas e desequilibram o orçamento da família.

Compete aos pais não descuidarem, desde o início da educação das crianças, tudo o que se refere à sua alimentação, ensinando-as *como e quando se deve comer.*

E' tão doloroso não comer quando se tem vontade como é detestável encher o estômago quando não há apetite.

Devem ser banidos os jantares copiosos, sendo preferível e racional fazer ao almoço a maior refeição do dia, com os pratos mais pesados e de difícil digestão. Os jantares devem compor-se de uma sopa leve, um prato de carne ou de peixe (preferivelmente grelhados ou assados) com o seu competente acompanhamento, outro de vegetais e um doce ou fruta, simples ou cozida.

Tudo o mais é supérfluo, desusado e nocivo à saúde.

Desejo que estas despretenciosas palavras, os meus pequenos conselhos e as receitas que se seguem sejam úteis às minhas leitoras.

B. R. L.

Os meus segredos
os meus conselhos

NA COZINHA

1.º) — Empregue sempre na sua cozinha géneros de primeira qualidade. Com mau azeite, banha falsificada, manteiga ou toucinho rançosos, etc., nunca conseguirá apresentar pratos que mereçam elogios nem que a satisfaçam.

Para fazer boa cozinha é condição essencial, antes de *boa* vontade, dispor de *bons* produtos e de *bom* material.

2.º) — Para conseguir um bom caldo de carne ponha sempre a mesma ao lume com a água morna, deixando aquecer pouco a pouco, até à fervura que se deve manter em lume brando pelo menos quatro horas.

3.º) — Se em vez de um bom caldo preferir uma boa carne cozida deite-a na panela só quando a água ferver.

4.ª) — Aproveite todos os ossos da carne para fazer um caldo gostoso com o qual enriquecerá as suas sopas. Se tiver frigorífico vá juntando os ossos para esse fim. Veja a receita N.º 10.

5.º) — Os recheios de carne, croquetes, etc., ficam muito melhores se os cremes forem feitos com caldo de carne em vez de leite. Não havendo caldo suficiente pode acrescentar-se-lhe leite ao caldo que houver.

6.º) — Também quando lhe sobrar alguma gota de caldo de carne ou de galinha que não tenha serventia, guarde-a seja qual for a quantidade. Terá sempre aproveitamento para as suas sopas de purés.

7.º) — Quando o caldo da sopa de carne estiver excessivamente gordo, deixe-o arrefecer após coado. Em seguida ponha-lhe em cima um bocado de papel pardo que absorverá a gordura coagulada. Passados uns momentos tire esse papel e ponha outro, procurando arrastar para fora a gordura. Repita a operação até fazer desaparecer esses pedaços de gordura tão desagradáveis de ver nos pratos da sopa.

8.º) — Quando fizer geleia de qualquer caldo de galinha, cabeça de porco, etc., empregue o mesmo processo antes de o clarificar.

9.º) — Se nas sopas de puré de batatas, com ou sem hortaliças, deitar sempre, ao tirar, algumas colheres de leite e um bocado de manteiga, verá como ficam mais saborosas e finas.

10.º) — Habitui o seu paladar ao aipo, tão pouco em uso na cozinha portuguesa. O aipo dá um aroma delicioso nos guisados, nos recheios de carne,

picado nas sopas de hortaliças, nos caldos de galinha ou de carne. etc. Evidentemente é preciso saber empregá-lo, pois em quantidade demasiada dá um sabor enjoativo. Bastam três troncos em cada guisado ou em cada panela de caldo.

11.º) — Porque não semeia aipo nuns caixotes na sua varanda? Sei por experiência que se desenvolve muito bem. A's vezes para se encontrar aipo é preciso ir à Praça da Figueira onde se vende nos logares dos legumes exóticos! Em Itália, em França, em Inglaterra, etc., quando se vai de manhã às compras, traz-se infalivelmente um aipo, como aqui se faz com o ramo de salsa. Aqui, como é dificil encontrá-lo, é muito conveniente tê-lo em casa. Pense como ficará alegre a varanda da sua cozinha guarnecida com uns caixotes pintadinhos com uma cor garrida e cheios de folhagem exuberante de um verde tão lindo como é a do aipo.

Empregue os seus esforços para que se desenvolva entre nós a cultura dessa planta e o hábito de a empregar, pois apesar de usada na boa cozinha. está, infelizmente, quase abandonada nos pitéus portugueses.

12.º) — Procure também obter salva, tão usada na cozinha italiana. Um bocadinho de folha de salva dentro de cada bife enrolado, duas folhas picadas num recheio de galinha — e, em geral, em todos os recheios de aves e «galantines» — uma folha frita quando se córa um frango, etc., é um precioso auxiliar no fino tempero de boa cozinha.

As folhas empregam-se verdes ou mesmo secas; dão sempre aroma.

Num velho e desusado livro de cozinha que há tempos me veio parar às mãos, encontrei aconselhada a salva no capítulo «Temperos». Vê-se que antigamente já se conhecia esta planta para tempero na comida, coisa que mais tarde, entre nós, caiu em desuso. Façam como eu faço e como faziam nossas avós: empreguem folhinhas de salva para temperar certos pratos de carne, assados, etc. Cultivem nos vossos jardins, ou simplesmente nuns vasos, esta planta tão vistosa e, simultâneamente, tão saborosa.

13.º) — Três folhas de mangericão picadas dão um sabor delicioso nas sopas de hortaliça.

14.º) — Um ramo de alecrim, quando se põe a carne a assar, torna-a aromática. Experimente-a sem receio.

15.º) — Faça a banha em casa. Compre a banha em rama, corte-a em pedaços, ponha-a num tacho e este sobre lume muito brando para ela se derreter devagar. A' medida que ela se for derretendo vá escorrendo a gordura para uma tigela que deve ter colocado ao lado do fogão. Quando acabar esta operação ponha-a ao ar para coalhar. Obterá uma banha puríssima e muito branca. E' magnífica para untar as formas dos bolos em vez de manteiga. Pode empregá-la sem receio porque não dá nenhum sabor.

16.º) — Empregue nos fritos óleo de mendobi em vez de azeite que dá sempre um gosto desagradável, espalhando pela casa um cheiro detestável.

Como é errada a ideia que algumas pessoas ainda têm de que o óleo para fritar faz mal ao estômago!

17.º) — Ponha todos os fritos, quando saem do óleo ou azeite a ferver, a escorrer em cima de um papel pardo grosso que lhes absorverá a gordura excessiva. E' muito feio ver gordura no fundo das travessas dos pastéis ou do peixe frito. Pode pôr os papéis em cima de um escoador para fritos.

18.º) — Para chamuscar as aves ponha de parte o velho sistema do papel em chamas, o que as tisna. Deite um pouco de álcool (puro ou desnaturado) num prato de esmalte e inflame-o com um fósforo; é rápido e não suja a casa nem as aves.

19.º) — Quando grelhar peixe ponha num prato umas três colheres de azeite e um dente de alho esborrachado. Passe o peixe dentro deste azeite antes de o pôr na grelha e verá como fica mais saboroso e menos seco; além disso nunca se pegará à grelha nem levantará a pele.

20.º) — Quando cozer grelos de nabo ou couves verdes deixe-os levantar fervura na primeira água. Passados alguns minutos escorra essa água e deite-lhes em cima outra àgua a ferver que tenha reservada numa caldeira. Deite o sal e deixe cozer. Até as couves galegas tratadas assim fazem um magnífico esparregado.

21.º) — Não coza hortaliças, feijão verde, ervilhas etc., com o tacho tapado nem em lume brando, para que fiquem verdes. E não as deixe ferver tempo demasiado para não ficarem lamacentas.

22.º) — Deite uma boa colher de açúcar em todas as hortaliças cozidas, sopas de hortaliça, molho de tomate, salada de tomate, feijão verde guisado, favas e ervilhas. *Pode crer que é um segredo da boa cozinha.*

23.º) — Os espinafres, depois de muito bem lavados, para lhes tirar o sabor a terra, cozem-se tapados numa panela sem água. O suor que criam é suficiente para os cozer.

24.º) — Prefira as batatas cozidas a vapor. São mais saborosas.

25.º) — Use um «presse-purée»; ele pousar-lhe-á um tempo precioso quando fizer as suas marmeladas, as suas sopas, o seu molho de tomate e tudo o que necessitar de ser passado por um passador.

26.º) — Para que as batatas fritas fiquem estaladiças é indispensável enxugá-las num pano antes de as fritar. Descascam-se, lavam-se inteiras, cortam-se, temperam-se com sal fino e antes de se deitarem na gordura fervente limpam-se de toda a humidade.

27.º) — Faça o arroz bem enxuto, sem grãos pegados. A não ser arroz doce, só é admissivel arroz espapaçado feito por uma cozinheira de quarta classe... Regra geral:

Para cada chávena de arroz, ou sejam duzentos gramas, deite dois decilitros e meio de líquido, *não mais.* Quando a água ou caldo ferverem — só nesse momento — lave o arroz em várias águas e deite-o no tacho, mexa-o com um garfo, e assim que levantar novamente fervura, meta-o logo no forno. *Nunca mais lhe mexa.* Deve tê-lo pronto uma hora antes de ir para a mesa. Fica me-

lhor porque, além de acabar de cozer fora de lume, vai secando; mas *nunca o tape* enquanto esperar para ser servido.

Se não tiver forno, na altura em que lá o devia meter, ponha sobre o fogareiro uma chapa de ferro ou simplesmente uma tampa velha de lata e coloque, então, sobre ela o tacho a ferver. Coza o arroz destapado e *nunca lhe mexa*. Proceda da mesma forma como se o cozesse no forno. A lata serve para isolar o tacho do calor directo e evita que o arroz se pegue.

28.º) — Quando cozer arroz no caldo de galinha ou de carne para fazer sopa, ponha-o a abrir num tacho pequeno com uma porção de caldo e deixe-o cozer. Na ocasião de servir a sopa junte-lhe então o resto do caldo que tiver na panela. Nunca se deve cozer o arroz em todo o caldo porque, às vezes, engrossa demasiadamente e, se espera um pouco para ir para a mesa, pode o caldo tornar-se em papas.

Regule a porção de arroz para uma canja cozendo uma colher de sopa de arroz para cada prato. Prefira para a sopa o arroz de Veneza que é o mais gomoso.

29.º) — Para tirar a areia às ameijoas, berbigões e cadelinhas, ponha-as numa salmoura fortíssima, assim que as comprar e deixe-as ficar até à hora de as cozinhar. Se estiver na praia mande buscar um jarro de água ao mar e cubra com ela os mariscos. As ameijoas dentro de água salgada abrem-se e expelem a areia. Verá como ela fica toda depositada no fundo do alguidar. Lavam-se dedois muito bem e podem cozinhar-se sem receio.

30.º) — Quando a maionese talha não perca tempo com ela. Ponha outra gema noutra tijela e comece nova maionese; quando tiver uma pequena porção feita vá-lhe deitando, às colheres, a que está talhada, alternando, de vez em quando, com um pequeno fio de azeite, batendo sempre até acabar a maionese talhada. No fim estará toda bem ligada.

31.º) — Quando o peixe estiver cozido deite na água fervente um raminho de orégãos; tira-se logo o tacho do lume, tapa-se e fica assim até à hora de ir para a mesa. Verá como o peixe fica mais saboroso o como a água é gostosa para fazer arroz!

32.º) — Sempre que precisar desfiar bacalhau cozido, tire-lhe a pele e as espinhas; meta os bocados dentro de um guardanapo velho e esborrache-os muito bem com a palma da mão em cima da pedra da mesa. O bacalhau ficará em fios finíssimos, completamente desligados.

33.º) — Faça em casa o pão ralado. Aproveite todos os bocadinhos de pão que sobejam. Tem dois processos:

1.º Ponha os bocados de pão, cortados miúdos, dentro de um saquinho pendurado fora da janela, ao Sol, e deixe-os ali uns dez dias até estarem bem secos e duros. Em seguida passa-os duas ou três vezes pela máquina de carne e depois por uma peneira. Também pode reduzir o pão a pó fino, depois de passado pela máquina, pisando-o com o rolo das massas em cima da pedra da mesa, e depois no almofariz.

2.º — Seque os bocados de pão duro no forno, dentro de um tabuleiro.

Se fôr em fogão de gás, diminua os bicos o mais que puder para que a temperatura fique o mais baixa possível. Se fôr em fogão de carvão ponha o tabuleiro com o pão na parte debaixo do forno, à noite, quando o fogão estiver já com pouco calor e deixe-o ficar ali até o dia seguinte. Faça como no processo n.º 1.

34.º) — Para acompanhar o peixe cozido, se não poder cozer as batatas a vapor, coza-as com a pele num tacho com água e sal. Ficam mais saborosas e não se desperdiçam ao descascá-las, sem falar no tempo que se poupa. Em estando cozidas espetam-se num garfo, vão-se pelando e deitando no tacho onde o peixe já deve estar cozido. Tapa-se para as batatas tomarem gosto e na ocasião de servir tira-se tudo para a travessa com uma escumadeira.

35.º) — Quando partir ovos para deitar em qualquer comida, ou para separar umas claras, faça-o sempre separadamente, a um e um, numa pequena tijela. Lembre-se que basta juntar um ovo menos fresco aos outros para estragar uma porção de ovos ou mesmo um tacho de comida.

36.º) — Exija sempre quando comprar fiambre que o cortem bem fino. O fiambre cortado grosso, além de render muito menos, é desagradável nas sanduíches, feio à vista e menos bom ao paladar.

37.º) — Quando puser as massas tenras, as de folhados, etc., a descançar, tape a bola de massa com um pano bem seco e cubra este com um pano húmido. Isto evita que na bola de massa se forme uma codea enquanto espera.

38.º) — Se tiver a manteiga no frigorífico use um aparelho próprio para a fazer em rolinhos o que a torna muito apetitosa quando se serve o primeiro almoço no quarto ou se colocam os pratinhos na mesa. Para se fazer a manteiga em caracóis é necessário tê-la bem gelada.

39.º) — Quando servir costeletas enrole nos ossos uns papelotes de papel de seda branco, cortando as bordas em tirinhas para fazer uma franja. Também se pode usar papel prateado. Fazem um belo efeito depois de bem dispostas na travessa.

40.º) — Aproveite o queijo parmezão até ao fim e não deite fora as codeas duras. Quando o queijo começa a estar muito duro e difícil de ralar, embrulhe-o durante quarenta e oito horas num pano molhado. No fim deste tempo raspe-lhe a parte negra com uma faca e verá como é fácil ralá-lo até o fim.

41.º) — Quando suspeitar que a carne que comprou é um pouco rija, ponha-a crua de molho em leite, durante algumas horas, até o momento de a temperar.

42.º) — Também se devem cobrir com leite os filetes de bacalhau quando se temperam; antes, porém, tem que se pôr o bacalhau de môlho em água pelo menos durante doze horas. Com este processo nunca os filetes ficarão secos.

43.º) — Tem dois processos para cozer os camarões:

1.º — Deitam-se os camarões muito bem lavados num tacho que deve estar sobre o lume com água *fervendo em cachão;* tempere com sal e, logo que rebente novamente a fervura, tire o tacho do lume e deite os camarões num passador para escorrerem imediatamente. Segure na cabeça com os dedos da mão esquerda, com os da direita tire a casca do lado da cauda que sairá até ao

meio; esprema a parte da cabeça com os dedos da mão esquerda, que a prendem, e o marisco sairá inteiro e ràpidamente.

2.° — Põe-se uma porção de rodelas de cebola no fundo de um tacho que se leva ao lume; quando começa a fumegar, deitam-se os camarões lavados, salpicam-se com sal grosso e tampam-se. Sacode-se o tacho de vez em quando e, passados alguns instantes, estarão os camarões cozidos.

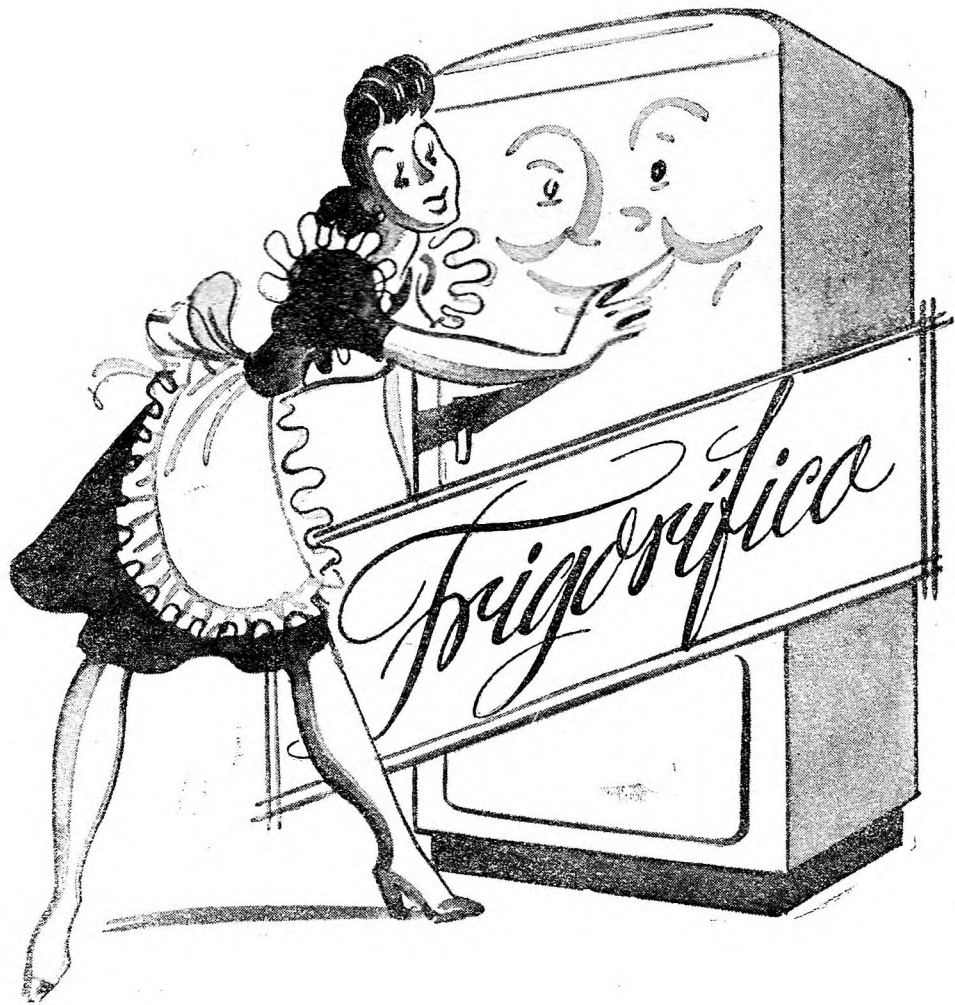
Empregando estas formas, descascam-se fàcilmente porque ficam cozidos mas nunca espapaçados.

44.°) — Quando tiver sobras de arroz, de carne ou de peixe, aproveite-as no dia seguinte como acompanhamento de qualquer prato de carne ou de peixe. Aqueça o arroz dentro de um prato de esmalte tapado, posto em cima de um tacho que tenha comida a ferver ao lume. E' a melhor forma, porque no forno seca demasiadamente.

Na ocasião de guarnecer a travessa encha pequenas formas de quéques, caneladas ou lisas; despejam-se à volta da travessa e verá que engraçados pudins de arroz guarnecerão os seus bifes, a sua carne assada, os seus filetes de peixe ou o seu peixe frito.

Podem colocar-se em cima de cada um pedaços de azeitonas ou um raminho de salsa espetada.

45.°) — Se não tiver frigorífico, ferva de manhã e á noite a comida que sobrar, sopa, guisados, leite, recheios, cremes, enfim, tudo o que fôr susceptível de azedar. Tomando esta precaução de doze em doze horas, os alimentos poderão consumir-se com as repetidas fervuras mas nunca se estragarão.

Para si, porém, o ideal será ter em sua casa um...

Frigorífico

E' um auxiliar poderosíssimo para uma dona de casa e para uma boa cozinheira. Quanta aflição nos poupa e quantas facilidades nos proporciona!

Ter em casa um frigorífico equivale a ter sempre recursos imediatos em qualquer eventualidade, porque, graças a ele, podemos ter à mão carne, peixe, salsichas, fiambre cortado, compotas, em suma, uma providoncial reserva de alimentos frescos.

Isto sem falar na economia que nos traz porque nada se deita fora, tudo, *absolutamente tudo* se aproveita.

Se a carne cozida que sobrou hoje não faz conta para amanhã, não se preocupe... a carne pode, em pleno Verão, esperar quatro ou cinco dias, até chegar a sua vez. E como ficará satisfeita quando fôr, finalmente, aproveitá-la (e nem já se lembrava dela!) para recheio de uns pastéis num dia em que estava atrapalhada para determinar o jantar por não ter havido peixe e se haver acabado a reserva do frigorífico. E o feijão verde à inglesa, que sobejou do jantar de ontem, vai, de repente, transformar-se em oportunos peixinhos da horta para acompanhar a torta de peixe do almoço... a tortilha de peixe confeccionada com a posta de peixe cozida que sobrou há dias... Que descanço! Acabaram--se as arrelias súbitas...

No Verão, quando todos andam esbaforidos de calor, temos sempre os frutos, as águas, os vinhos tão fresquinhos, tão deliciosamente fresquinhos! E os xaropes (mais adiante encontra bebidas tão boas!...) que se bebem diluídos em água nas horas de grande calor, como ficam bons! Como tudo é apetitoso!

Que ricos sorvetes podemos ter sempre em casa e que não dão nenhum trabalho a fazer!

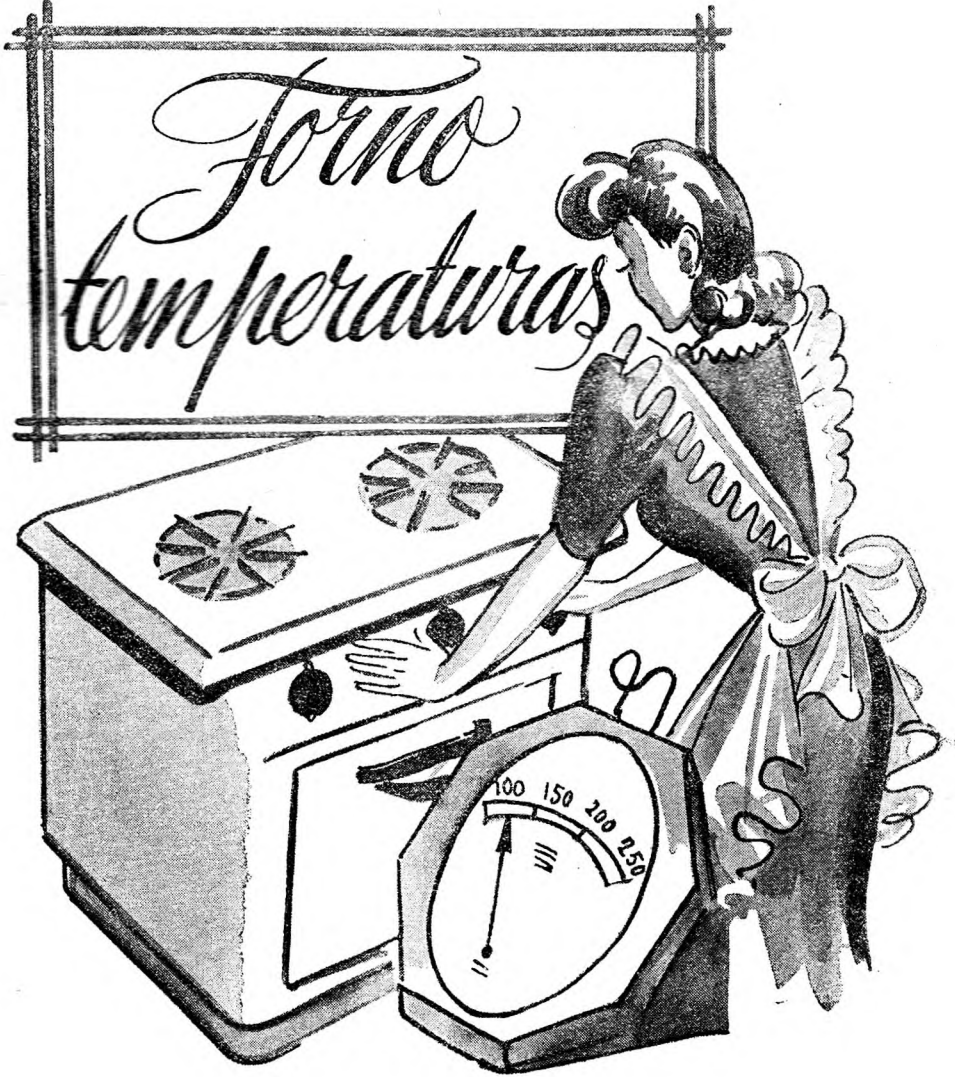
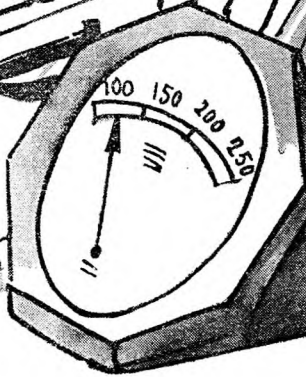
Os cremes de Chantilly, os de manteiga fresca e a «mousse» de chocolate ficam superiores levemente gelados.

As natas, depois de permanecerem umas horas no frigorífico, manejam-se muito melhor.

As «galantines», os «foie-gras», etc. solidificam mais depressa e melhor.

O frigorífico é o nosso melhor colaborador, pois — por assim dizer — termina e aperfeiçoa os nossos trabalhos.

Sei tudo isto por experiência própria, pois possuo há bastantes anos um magnífico frigorífico.

Vale bem a pena fazer um sacrifício e comprar um bom pois é a jóia mais preciosa que podemos adquirir.

Forno
temperaturas
100 150 200 250

Forno muito forte:

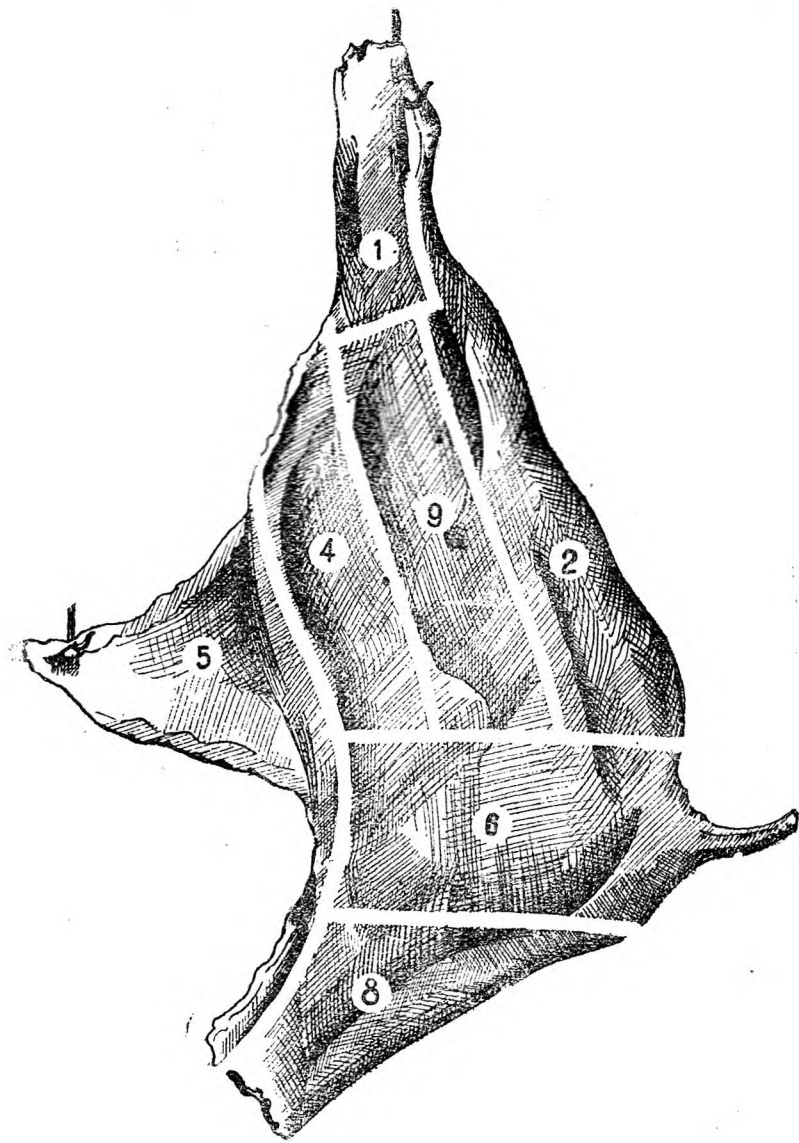
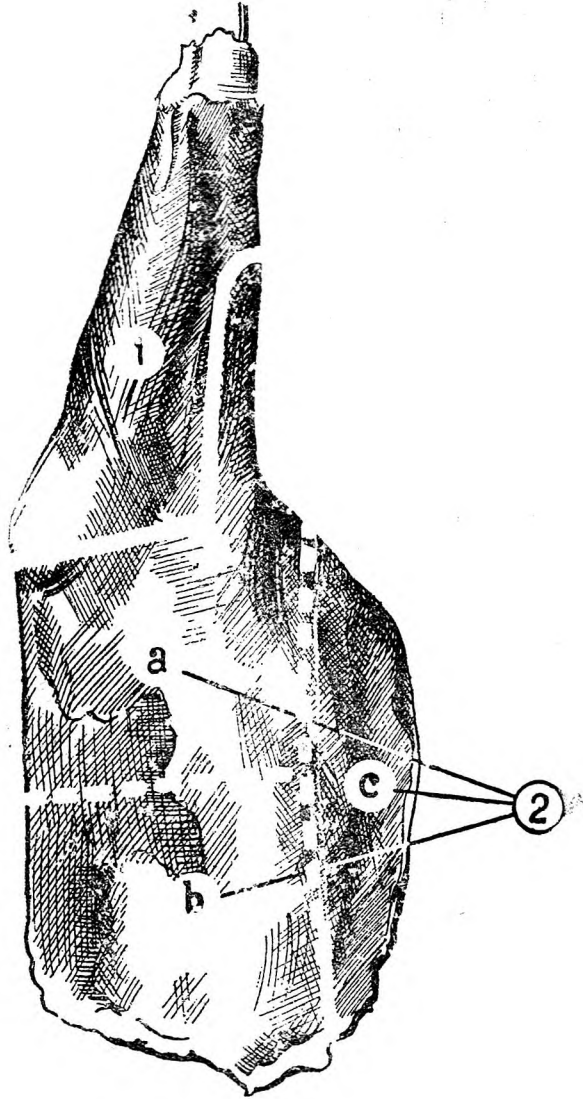
Assados que devam ficar em sangue — Gratinados — Tostados.

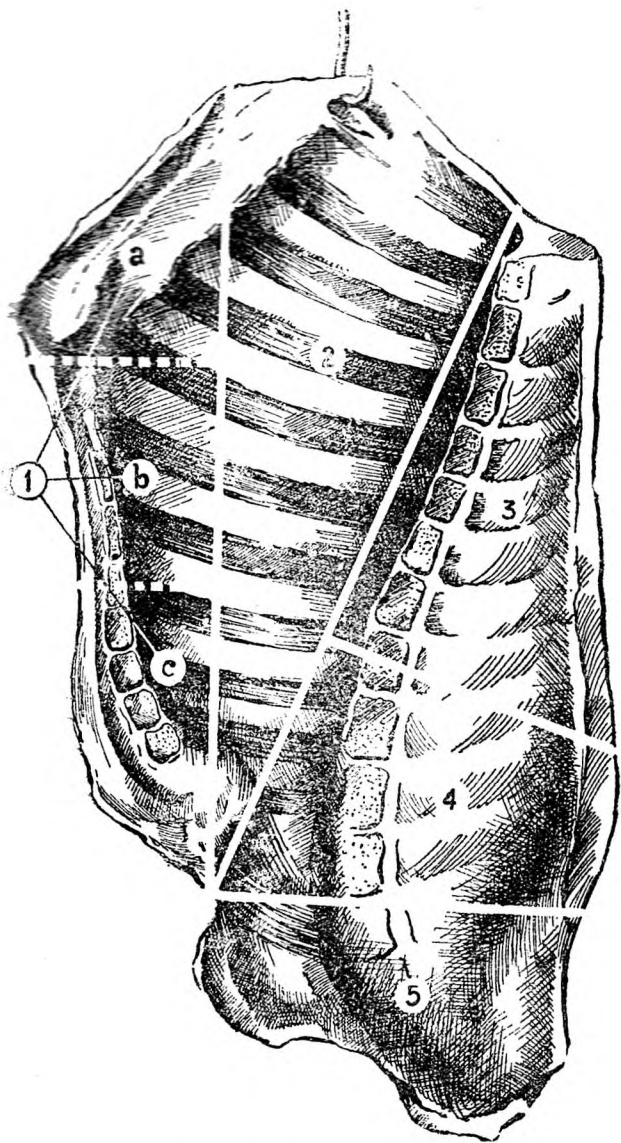
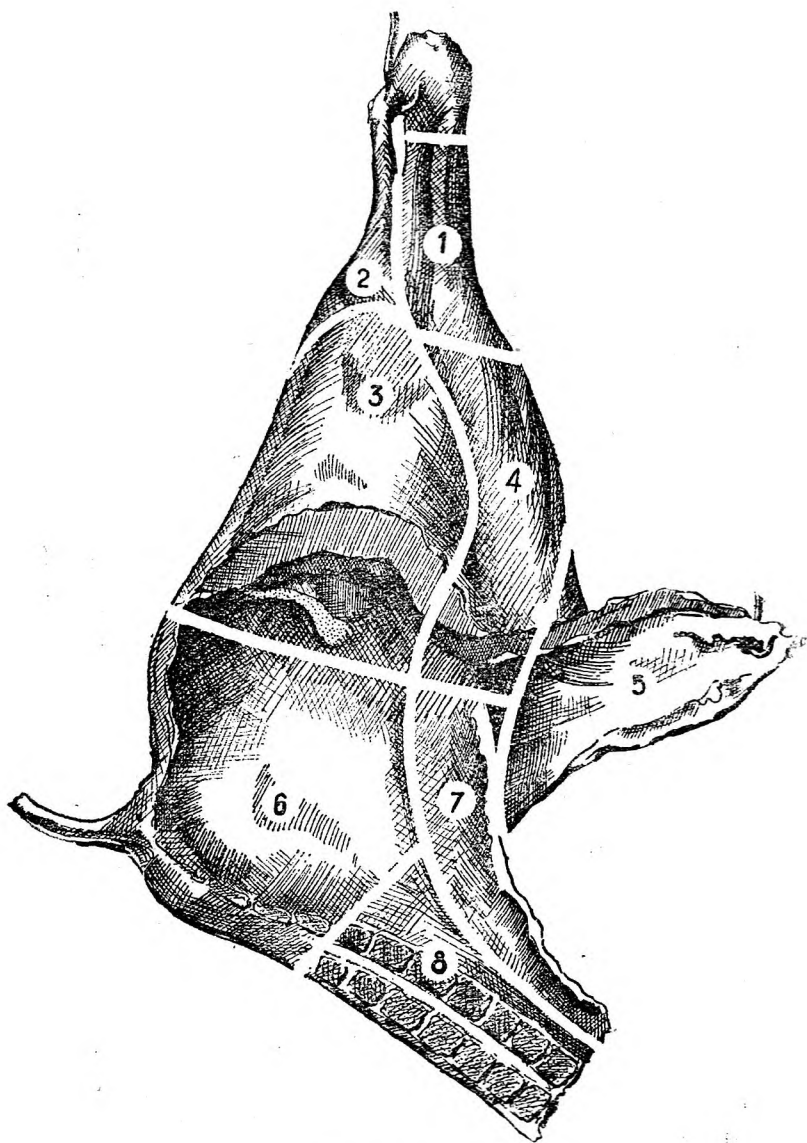
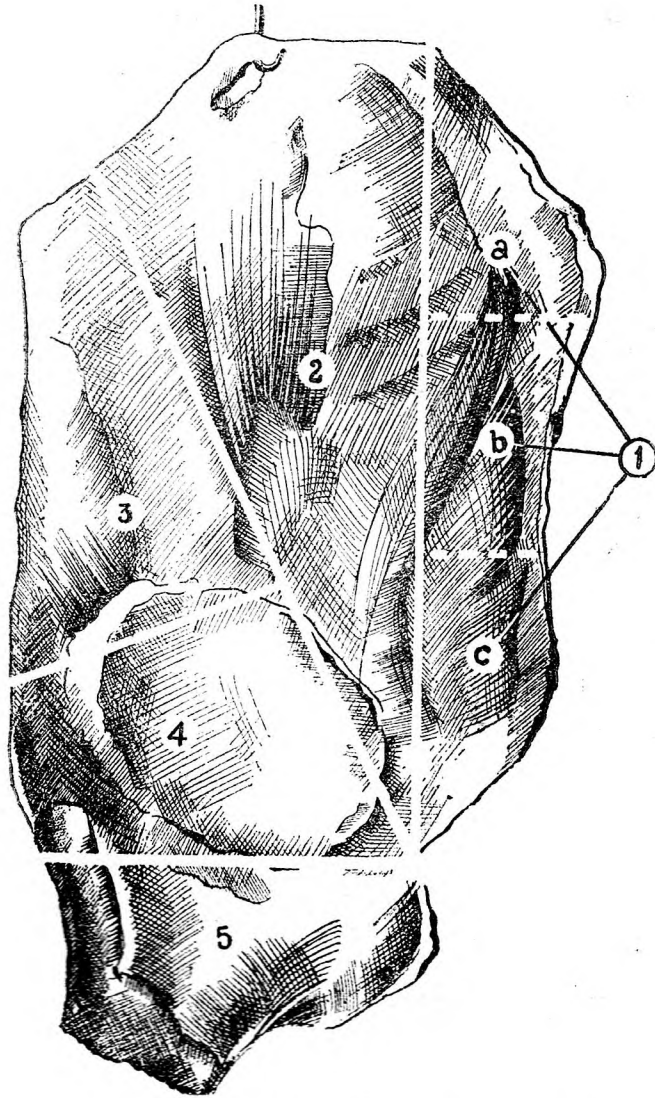
Forno bem quente:

«Soufflés» — Assados (peças grandes) — Ovos para coalhar.

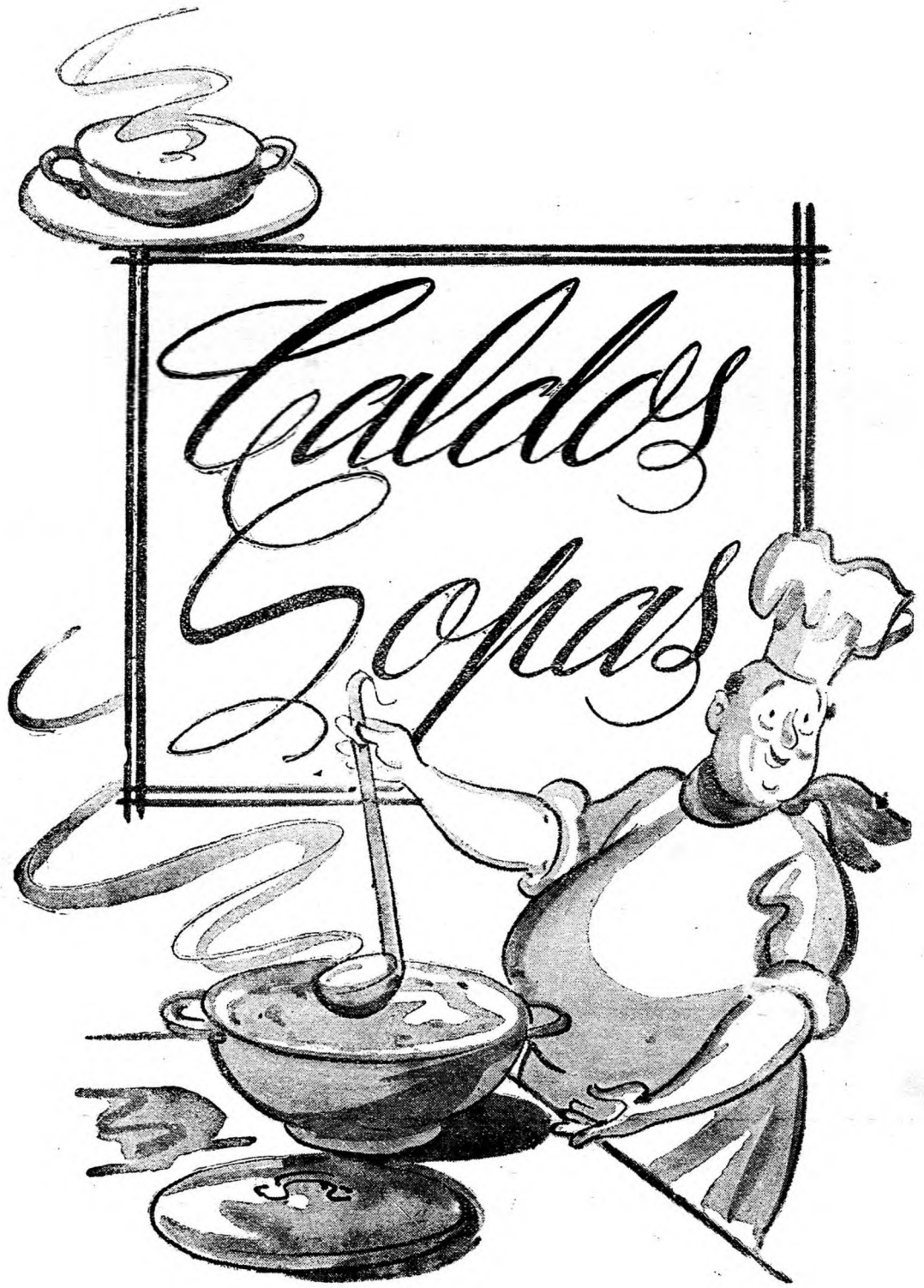
Forno moderado:

Perús — Galinhas — Frangos — Peixes — Estufados — Pudins de carne ou de peixe — Iguarias cozinhadas em banho-maria — Caça.

NOMENCLATURA DAS PEÇAS DA CARNE DE VACA

6 — Alcatra
7 — Lombo... } *Rosbife*
8 — Vasia ... }
9 — Chã de fora

1 — Chambão.

2 — *Pá* . ..... { a) — *Cheio da pá.*
b) — *Espelho da pá.*
c) — *Agulha.*

3 — Acém redondo
4 — Acém comprido ou fundo do acém
5 — Cachaço

1 — Chambão
2 — Ganso
3 — Pojadouro
4 — Rabadilha
5 — Aba descarregada

1 — Peito.....	a) — *Prego do peito.* b) — *Peito alto.* c) — *Maçã do peito.*

2 — Aba de costela ou aba carregada.

CULINÁRIA

Caldos
Sopas

N.º 1 — Caldo para pessoas fracas

Carne de vaca..	um quilo
» » vitela.	» »

Cortam-se pedaços de carne magra de vaca e de vitela em bifes finos e põem-se uns sobre os outros, bem estendidos, num tacho com uma porção de água tépida, de forma que fiquem bem cobertos. Põe-se em cima do tacho um prato de esmalte que o cubra bem, enche-se o prato de água e põe-se o tacho ao lume, deixando ferver brandamente durante seis horas. Deve ferver muito devagarinho, deitando sempre água no prato quando ela se evapora. Passado este tempo faz-se ferver em lume forte durante dez minutos. Tira-se e coa-se por um pano. Com esta porção de carne devem obter-se sete decilitros e meio de caldo muito substancioso.

N.º 2 — Canja de carneiro

Carneiro do lombo	500 gramas
Cebola média	uma
Pimenta em grão.	cinco bagos
Nabos	dois
Toucinho	um bom pedaço
Sal e água	q. b.

Limpa-se o carneiro do cebo, põe-se ao lume numa panela com água suficiente, tempera-se com o sal, a cebola, os grãos de pimenta, as cabeças de nabo descascadas e cortadas aos quartos e o pedaço de toucinho. Deixa-se ferver em lume brando durante três horas. Passado este tempo coa-se e está o caldo pronto a levar o arroz, que se deixa cozer. Quando se tira do lume deita-se-lhe um raminho de hortelã.

N.º 3 — Consommé

A

Agua	quatro litros
Carne de vaca, limpa.	dois quilos
Ossos » »	» »
Gordura de lombo de vaca	150 grs.
Cenouras pequenas	seis
Cebolas.	duas
Alhos franceses..	quatro
Nabo	um
Aipo	dois troncos
Pimenta em grão.	seis bagos
Sal.	q. b.
Ovos para a clarificação	três

Partem-se os ossos em bocadinhos, com a machadinha, corta-se a carne em pedaços e põem-se estas duas coisas, e todas as outras mencionadas, numa panela. Quando levanta fervura reduz-se o lume e deixa-se fervinhar durante cinco horas, pelo menos.

Tira-se, deixa-se arrefecer um pouco, põem-se-lhe em cima uns bocados de papel pardo para absorverem a gordura, e que se vão tirando uns após outros. Deitam-se as claras dos ovos batidas em castelo e as cascas dos mesmos; põe-se a panela novamente ao lume, bate-se com as varas ou com um batedor de arame, até o caldo estar transparente, o que deve levar uns vinte minutos, o máximo.

Passa-se por um pano branco molhado e espremido.

N.º 4 — Consommé

B

Para obter um litro de Consommé:

Caldo de carne	um litro e meio
Carne de vaca (magra)	350 gramas
Claras de ovos	duas
Cenouras pequenas	uma
Alho porro	um
Aipo	um tronco
Sal.	q. b.
Pimenta em grão.	seis bagos

Pica-se a carne com a meia lua, amassando-a em seguida com as claras dos ovos.

Põe-se a carne, assim preparada, numa panela, juntamente com a cenoura e o aipo, cortados em bocadinhos, o alho, a pimenta e muito pouco sal.

Deita-se no caldo, prèviamente desengordurado, e que deve estar frio. Mexe-se bem com uma colher de pau, para a carne ficar toda ligada com o caldo.

Põe-se a panela em lume brando e, quando levantar a fervura, deixa-se fervinhar em calor muito brando durante uma hora.

Passado este tempo, côa-se por um guardanapo molhado e espremido e serve-se.

As claras servem para clarificar o caldo e as ervas para lhe dar um aroma agradável.

N.º 5 — Creme cor de rosa

Agua de peixe cozido	q. b.
Tomates	três
Cebolas	»
Farinha de maisena, Manteiga .. .., Azeite muito bom	uma colher de sopa

Cortam-se as cebolas em pedaços e põem-se ao lume numa panela com uma colher de azeite; quando estiverem cozidas, deitam-se os tomates feitos em pedaços. Torna-se a deixar ferver tudo, juntando depois a água de peixe cozido que se julgue necessária para fazer a sopa. Quando estiver cozido, passa-se pelo passa-puré e depois pela peneira de arame para ficar mais fino.

Põe-se novamente ao lume, e acrescenta-se-lhe a maisena prèviamente desfeita num pouco de água fria; deixa-se levantar fervura, mexendo sempre, para engrossar. Tira-se, deita-se-lhe a manteiga, mexe-se para derreter, e serve-se.

N. B. — Este creme fica melhor se na água do peixe, quando este se coze, se tiver deitado um raminho de orégãos, o que a torna muito aromática.

N.º 6 — Creme de espinafres

Espinafres	um molho grande
Leite	três decilitros
Farinha de trigo	15 grs.
Manteiga	30 »
Pão frito em quadradidhos	q. b.
Agua e sal	» »

Cozem-se os espinafres, escorrem-se muito bem e, depois de espremidos com o mão para lhes tirar toda a água, guarda-se uma porção deles, mais ou menos o volume de uma laranja grande.

Passam-se pela máquina de picar a carne, repetindo operação umas três vezes; em seguida passam-se por uma peneira de arame e põem-se de parte. Põe-se ao lume uma panela com vinte gramas de manteiga e quando esta está derretida junta-se a farinha, mexendo muito bem até fritar; deita-se-lhe em

seguida, de repente, o leite, nns dois decilitros de água e o sal que se julgar necessário. Mexe-se e depois de ferver deita-se o polme dos espinafres e vai-se sempre mexendo para cozer tudo e tomar consistência. Se estiver muito grosso dilui-se com mais leite até ficar na conta.

Tira-se do lume, junta-se-lhe o resto da manteiga e serve-se imediatamente, acompanhado com pão frito, N.º 632.

N.º 7 — Creme de legumes

Batatas médias	cinco
Cenouras	três
Cebolas pequenas	»
Couve-flor	uma, pequenina
Feijão verde	125 grs.
Tomate pequeno	um
Leite	dois decilitros
Manteiga	uma colher de sopa
Maisena.	» » » »
Sal	q. b.

Descascam-se as batatas, as cebolas e as cenouras, faz-se tudo em pedaços assim como a couve-flor e o feijão verde, e põem-se todas estas coisas a cozer numa panela com água que se julgue suficiente para fazer a sopa, temperada com um pouco de sal grosso.

Depois de tudo estar bem cozido, passa-se tudo pelo passa-puré e em seguida por uma peneira de arame para ficar bem fino.

Volta novamente ao lume, e quando estiver quase a ferver, junta-se-lhe a maisena desfeita num pouco de leite; mexe-se sempre até ferver, e engrossar, tira-se, deita-se o resto do leite e a manteiga, torna-se a mexer para a derreter e serve-se imediatamente.

N. B. — Na falta da couve-flor, pode empregar-se couve lombarda ou, simplesmente, um olho de couve portuguesa.

N.º 8 — Creme «paname»

Nabos	seis
Ossos de vaca	um quilo
Agua	dois litros
Leite	dois decilitros e meio
Farinha de maisena	duas colheres de sopa
Manteiga	» » » »
Quadrado Maggi	um
Sal	q. b.

Põem-se os ossos ao lume com a água temperada com um pouco de sal Depois de bem fervidos (vão-se deitando umas pequenas porções de água para obter uns dois litros de caldo) coam-se. Descascam-se os nabos, cortam-se às rodelas e fritam-se num tacho com a colher de manteiga; vão-se mexendo e quando estão còrados deitam-se no caldo. Logo que estiverem cozidos passam-se por um passa-puré e, em seguida, por uma peneira de arame para ficar muito fino. Junta-se-lhe a farinha desfeita no leite e o quadrapinho Maggi, pondo a ferver novamente para engrossar; se for necessário, leva mais um pouco de farinha. Serve-se sem demora.

N.º 9—Sopa creme Primavera

Cebolas	duas
Alhos franceses	dois
Tomates	»
Banha	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Farinha de maisena	cinco colheres de sopa
Leite	um decilitro
Agua ou caldo de carne.. ..	q. b.

Cortam-se as cebolas, os alhos e os tomates em bocados para uma panela leva-se esta ao lume com a colher de banha e deixa-se a refogar um pouco, mexendo sempre. Quando começo a querer secar, deita-se água ou caldo suficientes para fazer a sopa. Depois de ferver um bocado, passa-se por um passa-puré e juntam-se as colheres de maisena desfeita num pouco de água; torna a ferver para adquirir a consistência de creme, tira-se, adicionam-se a manteiga e o leite e serve-se imediatamente.

N.º 10—Extracto de caldo

Ossos	um quilo
Agua fria.	» litro
Cebola pequena	uma
Cenoura	»
Aipo	um tronco
Pimenta em grão	seis grãos
Sal	q. b.

Partem-se os ossos com a machada em pedaços pequenos. Depois de bem lavados põem-se ao lume com a água fria. Quando levanta fervura, limpa-se e escuma-se a panela, tempera-se com pouco sal, a cebola, a cenoura, o talo de aipo e as p mentas em grão. Deixa-se ferver em lume brando durante duas horas até reduziz a metade. Guarda-se num tacho de barro. No frtgorifico conserva-se sempre fresco. Umas colheres deste extracto temperam e dão muito

bom sabor às sopas de purés de hortaliças. Tambem é muitissimo bom para fazer o creme dos recheios de carne.

N.º 11 — Gaspacho à espanhola

(Sopa fria para almoço)

Pimentos doces	dois
Dentes de alho	»
Miolo de pão duro	duas fatias
Tomates	dois grandes
Pepino	metade de um que não seja grande
Azeite, vinagre e orégãos	q. b.

Passam-se pela máquina de picar a carne os pimentos, os alhos e as fatias de pão duro, às quais se deve tirar a côdea. Põe-se este polme dentro do passador juntando-lhe então os dois tomates e espreme-se tudo junto, auxiliando com umas gotas de água para desfazer o pão; põe-se numa terrina e deita-se-lhe a porção de água suficiente para fazer a sopa. Tempera-se com azeite, um pouco de vinagre, e um ramo de orégãos desfeito com os dedos. Parte-se à mão uma porção de pão que se deita na terrina assim como o pepino cortado em rodelas muito finas.

N.º 12 — Sopa Angélica

Caldo de carne	q. b.
Tapioca	três colheres de sopa
Queijo parmezão ralado.. ..	» » »
Gemas de ovos	três
Manteiga de meio sal	50 grs.
Nata fresca.	um decilitro
Sal	q. b.

Desengordura-se o caldo, passa-se e deita-se para uma panela a quantidade necessária para fazer oito pratos de sopa. Põe-se ao lume e, quando ferver, deita-se a tapioca, deixando-a correr devagar de uma tigela para a panela, mexendo sempre com uma colher de pau. Deixa-se ferver durante uns dez minutos para cozer.

Entretanto, batem-se, numa tigela, as gemas com o queijo ralado e vai-se-lhe juntando, pouco a pouco, a nata e a manteiga até ficar tudo bem ligado.

Alguns momentos antes de servir a sopa, deita-se em cima desta mistura o caldo fervente, mexendo sempre para não talhar as gemas, e depois de tudo bem ligado serve-se a sopa imediatamente.

N.º 13—Sopa aveludada

Caldo de galinha	q. b.
Gemas de ovos..	duas
Tapioca	três colheres de sopa
Queijo parmezão ralado.. ..	» » »
Nata fresca.	duas » »
Manteiga	» » »

Coze-se a tapioca no caldo de galinha. A' parte, batem-se as gemas de ovos até engrossarem, juntando-lhe depois, pouco a pouco, o queijo ralado e a nata. Põe-se esta mistura numa terrina, deita-se-lhe em seguida o caldo com a tapioca, que deve estar a ferver, mexendo sempre.

Tempera-se com a manteiga, mexe-se, e serve-se imediatamente.

N.º 14—Sopa bonita

Couve portuguesa	uma, pequena
Cenouras	duas
Ovos	três
Batatas	500 grs.
Azeite.	duas colheres de sopa
Sal	q. b.
Agua..	» »

Descascam-se as batatas que se põem numa panela com a água que for suficiente para a sopa, o azeite e o sal. Quando as batatas estão cozidas, passam-se pelo espremedor; deitam-se então a couve, cortadinha como se fosse para caldo verde, as cenouras picadinhas e deixa-se cozer tudo, o que é rápido. Têm-se dois ovos cozidos duros. Picam-se na tábua em bocadinhos, deitam-se para dentro da sopa e uma gema desfeita num pouco de água fria, mexendo para não talhar. Deve tirar-se a panela do lume bem a ferver; nessa altura adiciona-se a gema e já não é preciso voltar ao lume. Serve-se imediatamente.

Se levar uma colherinha de açúcar fica muito melhor. No tempo do tomate pode deitar-se um, pequeno, sem pele nem pevides, cortado em bocadinhos.

N.º 15—Sopa flamenga

Batatas	500 grs.
Aipo	dois troncos
Tomates	dois
Cebola	uma
Gema de ovo	»
Nata fresca.	duas colheres de sopa
Agriões	um raminho
Sal	q. b.

Cozem-se, em água temperada com sal, as batatas, o aipo, os tomates e a cebola tudo cortado em bocados, e passam-se depois pelo passador. No momento de servir junta-se a gema do ovo e as colheres de nata fresca. Deitam-se nos pratos algumas folhinhas de agrião, ou salsa picadinha.

N.º 16—Sopa Juliana

Batatas	200 grs.
Cenouras médias.	três
Nabos médios	»
Alface pequenina.	uma
Alho francês.	um
Aipo	dois troncos
Ervilhas.	100 grs.
Açúcar.	duas colheres de chá
Sal.	q. b.
Manteiga	uma colher de sopa
Cubo de caldo Maggi	um

Cortam-se as batatas, as cenouras e os nabos em palitinhos o mais finos possível e aloiram-se ràpidamente numa panela com a colher de manteiga; deita-se-lhe água a ferver em quantidade suficiente para fazer a sopa, tendo desfeito nela o cubo Maggi. Acrescenta-se-lhe a alface picadinha, o aipo e o alho francês também picados, as ervilhas, o açúcar e o sal. Ferve até cozer a hortaliça que não deve ficar espapaçada.

N.º 17—Sopa miraflor

Couve-flor grande	uma
Batatas regulares	três
Manteiga..	100 grs.
Farinha de arroz	duas colheres de sopa, rasas
Gemas de ovos.	três
Nata fresca	duas colheradas
Sal	q. b.

Descascam-se as batatas e põem-se a cozer juntamente com a couve-flor numa panela com água temperada com sal. Quando estão cozidas passam-se por um passa-puré, torna-se a pôr ao lume com a farinha de arroz desfeita num pouco de água fria. Deixa-se ferver um pouco para cozer a farinha, rectificando a quantidade de água necessária para a sopa. Tira-se, juntam-se as gemas também desfeitas num pouco de água e volta ao calor para as cozer, mexendo sempre para não talharem. E' necessário ter muito cuidado. Deita-se também a manteiga, e à hora de servir a sopa misturam-se as colheres de nata, *sem voltar ao lume.*

N. B. — A nata pode ser substituída por meio decilitro de leite, e a quantidade da farinha de arroz depende da consistência que se quiser dar ao creme.

N.º 18 — Sopa salpicada

Batatas.	seis grandes
Cebolas	três médias
Manteiga	duas colheres de sopa
Salsa picadinha	três » » »
Leite	dois decilitros
Salsa	q. b.

Descascam-se as batatas e as cebolas e cozem-se em água suficiente para fazer a sopa, devidamente temperada com sal.

Depois de cozidas passam-se pelo passa-puré e tornam-se a pôr ao lume. Quando levanta fervura tira-se a panela do lume, juntam-se-lhe o leite e a manteiga e mexe-se. Na ocasião de ir para a mesa deita-se a salsa muito picadinha e serve-se imediatamente. Não volta ao lume para a salsa ficar verde e aromática.

N.º 19 — Sopa sem nome

Carne de vaca.	500 grs.
Toucinho.	50 »
Cebola média.	uma
Cenoura grande	»
Aipo.	um tronco
Maisena	uma colher de sopa
Quadrados Maggi..	dois
Vinho do Porto, seco	um cálice
Sal e água	q. b.

Põe-se a carne ao lume com água, sal, toucinho, cebola, cenoura e o tronco de aipo. Deve acrescentar-se a água se fôr necessário, pois o tempo da fervura depende da cozedura da carne. Esta porção é calculada para seis pessoas. Depois da carne estar bem cozida, passa-se o caldo; desfiam-se uns cem gramas de carne em fios muito finos que se deitam no caldo, assim como a maisena desfeita num pouco de caldo frio, o aipo picadinho, a cenoura cortada em rodelinhas finas, os quadrados Maggi e o vinho do Porto.

Vai novamente ao lume a ferver para engrossar e serve-se.

O resto da carne cozida aproveita-se para qualquer picado.

N.º 20 — Sopa à moda de Pavia

Fatias de pão branco	q. b.
Caldo de galinha ou de carne	» »
Ovos	» »
Queijo parmezão ralado.	» »
Manteiga..	» »

Cortam-se fatias de pão branco, um pouco grossas, que se fritam ligeiramente em manteiga.

Escalfam-se ovos em caldo de carne fervente.

Põe-se em cada prato de sopa uma fatia frita; coloca-se em cima um ovo escalfado e enche-se o prato com caldo a ferver, espalha-se por cima uma colherada de queijo ralado e serve-se imediatamente.

Calculam-se uma fatia e um ovo para cada prato de sopa.

N.º 21 — Sopa de camarão

Água de cozer camarões e as cabeças dos mesmos.	q. b.
Cebola média.	uma
Tomate médio	um
Azeite	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Maisena..	» » » »
Pimenta em grão	cinco bagos
Sal	q. b.
Vinho branco	meio decilitro

Quando se cozem camarões pode aproveitar-se para fazer uma sopa deliciosa. Com meio quilo de camarões faz-se uma salada ou um recheio qualquer. Põe-se ao lume a água em que se cozerem, as cabeças, uma cebola, um tomate, a pimenta e a colher de azeite. Deixa-se ferver tudo até a cebola estar bem cozida e passa-se pelo passador, esmagando bem as cabeças dos camarões com a mão do almofariz.

Junta-se-lhe o vinho e a maisena desfeita num pouco de água e volta ao lume para ferver e engrossar um pouco. Tira-se, adiciona-se a manteiga e serve-se. Querendo, podem deitar-se, em cada prato, uns quadradinhos de pão branco, fritos em manteiga.

N.º 22 — Sopa de cardeal

Caldo de carne.	um litro
Água	meio litro
Tomates	500 grs.

Cebolas boas	duas
Aipo	um tronco
Salsa..	» raminho
Manteiga	50 grs.
Queijo gruière ralado	40 »
Tapioca	cinco colheres de sopa
Pimenta em grão	cinco bagos
Sal	q. b.

Numa panela derretem-se vinte e cinco gramas de manteiga, juntam-se-lhe as cebolas picadas, que se deixam cozer, sem fritar; a seguir os tomates, o aipo e a salsa. Deixa-se ferver tudo, e depois deita-se-lhe o caldo, a água, o sal e as pimentas em grão.

Deixa-se ferver, tapado e em lume brando, pelo menos hora e meia. Passado este tempo, passa-se pelo passa-puré e depois por um passador de rede fina, para evitar que fiquem as pevides dos tomates. Põe-se de novo ao lume, deita-se-lhe a tapioca, (que se deve pôr de molho na véspera, à noite) e deixa-se cozer. Na ocasião de servir, tempera-se com os restantes vinte e cinco gramas de manteiga e o queijo ralado.

N.º 23—Sopa de cebola à inglesa

Manteiga..	30 grs.
Farinha	» »
Cebolas	três
Batatas	duas
Sal e pimenta	q. b.
Leite	dois decilitros

Derrete-se a manteiga, junta-se-lhe a farinha que se deixa fritar e vai-se-lhe deitando água suficiente para fazer a sopa; quando ferver juntam-se as cebolas e as batatas cortadas às rodelas, sal, pimenta e deixa-se cozer. Passa-se tudo através de uma peneira de rede e adiciona-se o leite, servindo-se imediatamente.

N.º 24—Sopa de cebola à francesa

Manteiga.	40 grs.
Cebolas..	150 »
Queijo gruière ralado..	150 »
Farinha..	uma colher de sopa
Caldo ou água	q. b.
Sal e pimenta	» »

Derrete-se a manteiga numa panela, juntam-se-lhe as cebolas em pedaços e deixa-se fritar até começar a aloirar; leva então a farinha, mexe-se, e depois

de ligada, deita-se o caldo ou a água. Tempera-se, passa-se pelo passa-puré e, na ocasião de a servir, leva o queijo ralado e uma porção de «croutons», pão frito, N.° 632.

N.° 25 — Sopa de couve-flor

Couve-flor pequena	uma
Cebola	»
Gemas de ovo	»
Manteiga.	» colher de sopa
Azeite muito bom.	» » » »
Arroz	quatro colheres de sopa
Queijo parmezão ralado e sal	q. b.

Pica-se a cebola e põe-se numa panela com a manteiga e o azeite. Quando começa a querer aloirar, deita-se a couve-flor cortada em pedacinhos, e mexe-se para fritar levemente. Deita-se a água que se calcular ser precisa para a sopa, sal, e as colheres de arroz, prèviamente lavado. A sopa não deve ficar nem muito grossa nem muito líquida. A' hora de se servir, deita-se-lhe a gema desfeita num pouco de leite, juntando-a, fora do lume, na panela fervente.

Em cada prato, leva uma colher de sopa de queijo ralado.

N.° 26 — Sopa de Dulcineia

Batatas	um quilo
Alhos franceses	dois
Gemas de ovos.	duas
Fiambre picadinho	20 grs.
Farinha de trigo e sal	q. b.
Manteiga, azeite e banha	» »

Põem-se de parte três batatas que se cozem, *com pele*, em água temperada com sal.

Descascam-se as restantes batatas que se cozem, juntamente com os alhos cortados em rodelas, numa panela com água, igualmente temperada com sal e uma colher de azeite *muito bom*.

Pélam-se as batatas que se cozeram, esborracham-se com o rolo de madeira, em cima de uma mesa, e, por fim, amassam-se muito bem com a mão dentro de um alguidar para as ligar o mais possível. Tendem-se bolinhas pouco maiores do que ervilhas, embrulham-se em farinha e fregem-se em banha, pondo-as a escorrer em cima de papéis pardos.

Passam-se então as batatas e os alhos por um passa-puré, tornam-se a deitar na panela, verificando a quantidade da água, para obter um puré que não deve ficar excessivamente grosso. Quando estiver a ferver, tira-se, liga-se com as gemas, prèviamente desfeitas num pouco de água ou leite, junta-se uma boa

colher de manteiga, o fiambre muito picado, as bolinhas de batata que se prepararam e servem-se, sem demora, os pratos da sopa.

N. B. — As batatas para as bolinhas não devem ser passadas pelo espremedor, mas esborrachadas conforme se indica, do contrário não ligam quando se fritam.

N.º 27 — Sopa de hortaliças à portuguesa

Batatas	seis
Nabos	dois
Cenouras.	quatro
Cebola	uma
Couve lombarda	» pequena
Tomate grande sem pele nem grainhas	um
Feijão verde, picado	250 grs.
Azeite	duas colheres
Toucinho	um bocado
Arroz	duas colheres
Açúcar	» » de chá
Sal grosso	q. b.
Hortelã	um ramo

Põe-se tudo numa panela, menos o arroz, com água suficiente para fazer a sopa e leva-se ao lume a ferver. Quando estiver quase cozida junta-se-lhe o arroz bem lavado. Depois de pronta, tira-se do lume, deita-se-lhe um ramo de hortelã e tapa-se até servir.

N.º 28 — Sopa de hortaliças à moda de Milão

(*Minestrone milanese*)

Feijão branco	duas mãos cheias
Caldo de carne..	q. b.
Couve lombarda	» »
Alhos franceses..	dois
Nabos	»
Cebola pequena	uma
Cenoura grande	»
Alho	um dente
Salsa	um raminho
Batata..	uma, grande
Aipo	três troncos com as folhas
Tomate	um, grande

Ervilhas ou feijão verde cortadinho	125 grs.
Presunto gordo..	100 »
Toucinho fresco.	» »
Arroz	seis colheres de sopa
Folhas de mangericão ..	três
» » salva.	»
Sal, pimenta e queijo parmezão ralado	q. b.

Descascam-se os feijões que se põem a cozer no caldo. Preparam-se-se as verduras que se picam miúdinhas ou em tirinhas finas. Põem-se de molho em água dentro de um alguidar. Corta-se o toucinho em folhas e põe-se ao lume num tacho; quando estiver derretido junta-se a cebola e o alho picadinhos que se deixam fritar um pouco. Deitam-se em seguida os feijões que devem estar cozidos, os ceiros do toucinho, o pedaço de presunto, todas as hortaliças e ervas aromáticas, uma pitada de pimenta e o sal que se julgar suficiente.

Depois de tudo bem cozido, leva o arroz bem lavado e logo que ele estiver cozido serve-se imediatamente. Esta sopa deve ficar bastante enxuta. Depois dos pratos cheios, polvilham-se com o queijo ralado.

Nota: Empregam-se feijões frescos quando já se podem descascar ou feijão branco grande (feijoca) que se põe de molho em água na véspera à noite, tirando-lhe a pele antes de se cozinhar.

Pode fazer-se o caldo de carne fervendo em água dois ou três quilos de ossos de vaca, não esquecendo de o coar antes de lhe deitar o feijão para cozer. Polvilham-se abundantemente os pratos da sopa com queijo parmezão ralado.

N. B. — Também se pode deitar massa (macarronete, «spaghetti», etc.) em vez de arroz.

N.º 29 — Sopa de lagosta

Lagosta pequena	uma
Cebolas	»
Cenouras	duas
Tomates	dois
Vinho branco	um decilitro
Maisena	três colheres de sopa
Sal, pimenta, louro e colorau doce.	q. b.
Azeite e manteiga	» »

Lava-se uma lagosta viva, deita-se numa panela, que deve estar sobre o lume com água suficiente para fazer a sopa, e deixa-se cozer.

Pica-se uma cebola média que se leva ao lume com umas duas colheres de azeite, as cenouras também picadas, uma ponta de folha de louro, as patas e

a cabeça da lagosta pisadas num almofariz e uma pitada de colorau doce. Deixa-se refogar devagarinho, mexendo sempre para não escurecer; deitam-se, depois, os tomates cortados em bocados e torna-se a refogar até começar a engrossar. Deita-se então a água em que se cozeu a lagosta, um pouco de pimenta e o sal que for necessário; põe-se tudo a ferver para apurar. Coa-se por um passador, tirando as cascas, para passar, quando possível, toda a carne da lagosta. Põe-se novamente na panela, deita-se o vinho e a maisena desfeita num pouco de água fria e deixa-se ferver para engrossar um pouco, tempera-se com uma colher de manteiga e, na ocasião de servir, distribui-se o corpo da lagosta, cortado em rodelas, pelos pratos da sopa.

N.º 30—Sopa de ostras

Ostras.	três dúzias
Cebolas	duas
Manteiga	duas colheres de sopa
Vinho branco	um decilitro e meio
Farinha de maisena	duas colheres de sopa
Tomates	dois
Sal, sumo de limão e pimenta.	q. b.
Agua de peixe cozido	» »

Tiram-se as ostras da casca e cozem-se levemente na própria água que depois se guarda, coada por um pano fino.

Picam-se as cebolas e levam-se ao lume com a manteiga; em estando levemente aloiradas, juntam-se-lhe os tomates, limpos das peles e das pevides, um pouco de sal e pimenta em pó, mexendo bem até os tomates se desfazerem, mas sem os deixar fritar. Deixa-se então a água das ostras e a de peixe cozido em quantidade suficiente para fazer a sopa. Logo que levanta fervura passa-se por um passador de rede. Desfaz-se a maisena num pouco de água de peixe, fria, e junta-se ao caldo que se preparou, deixando ferver para engrossar. Verifica-se se está bom de sal e pimenta, e, na ocasião de se servir, deitam-se as ostras partidas em pedaços e sumo de limão.

Pode pôr-se nos pratos alguns quadradinhos de pão branco, fritos em manteiga.

N.º 31—Sopa de pastora

Cenoura grande..	uma
Nabo	um
Alho	três troncos
Alhos franceses..	dois
Cebola	uma
Caldo de carne..	q. b.
Manteiga e sal	» »
Quadrados de pão frito	» »

Cortam-se todos os legumes em bocadinhos e fritam-se levemente numa colher de manteiga.

Deita-se numa panela o caldo de carne suficiente para fazer a sopa, tempera-se com sal e deixa-se ferver até estar tudo cozido.

A' hora de ir para a mesa deita-se a sopa em cima de uma porção de quadrados de pão, fritos em manteiga, e serve-se.

N.º 32—Sopa de príncipe

Caldo de galinha..	q. b.
Galinha cozida	125 grs.
Farinha de arroz	quatro colheres de sopa

Limpa-se das peles e dos nervos um bocado de galinha cozida; passa-se duas vezes pela máquina de picar a carne e põe-se de parte.

Desfazem-se as colheres de farinha de arroz num pouco de caldo de galinha frio, misturam-se com a galinha picada e deita-se tudo numa porção de caldo quente. Vai ao lume para cozer a farinha e engrossar.

Junta-se mais ou menos caldo conforme a consistência que se desejar mas não se deve deixar engrossar demasiadamente, para ficar um creme leve.

Um pedacinho de galinha chega para seis pratos. Com a prática regulam-se as porções.

N.º 33—Sopa de queijo

Manteiga	30 grs.
Farinha de trigo	» »
Queijo gruière ralado.	90 »
Cebolas.	duas
Aipo	duas hastes
Leite	três decilitros e meio
Agua	um decilitro e meio
Sal.	q. b.

Picam-se as cebolas e as hastes do aipo e levam-se ao lume com a manteiga, mexendo sempre até estar tudo levemente aloirado. Deita-se-lhe a água e deixa-se ferver um pouco.

A' parte, desfaz-se a farinha no leite e deita-se numa panela onde deve estar a água que for necessária para a sopa. Junta-se-lhe o refogadinho que se preparou e mexe-se tudo para ferver e engrossar um pouco, temperando com um pouco de sal.

Na ocasião de servir deita-se então o queijo ralado.

(O queijo do Alentejo, curado, dá bom resultado.)

N.º 34 — Sopa de um quarto de hora

Presunto muito bom..	100 grs.
Camarões cor de rosa	500 »
Ameijoas	250 »
Ovos cozidos	três
Arroz	uma chávena de café
Azeite fino..	duas colheres de sopa
Manteiga	uma colher de sopa
Sal	q. b.

Lavam-se os camarões e cozem-se. Descascam-se e guarda-se a água.

Igualmente preparam-se as ameijoas e põem-se a abrir num tacho com um pouco de água. Depois de abertas, tiram-se das cascas e coa-se a água por um trapinho, juntando-se em seguida à água do camarão.

Pica-se o presunto em pedacinhos miúdos e frege-se no azeite e na manteiga.

Vinte mtnutos antes de ir para a mesa, deita-se o presunto e as gorduras em que se fritou nas águas dos mariscos, os camarões, as ameijoas, e o arroz convenientemente lavado. Assim que está tudo cozido, deitam-se as gemas cozidas passadas através de um passador, e as claras picadinhas em cima de uma tábua, com uma faca.

Deve calcular-se o caldo suficiente para seis pessoas.

N.º 35 — Puré com sagú

Batatas.	300 grs.
Sagú	60 »
Leite	dois decilitros e meio
Alhos franceses	quatro
Manteiga	uma colher de sopa

Põe-se o sagú de molho no leite; à parte, numa panela, cozem-se em água, temperada com sal, as batatas descascadas, cortadas aos pedaços e os alhos picados. Depois de tudo bem cozido, passa-se pelo passador, junta-se-lhe o sagú e o leite e volta ao lume para cozer.

Tempera-se com a manteiga na ocasião de ir para a mesa.

N.º 36 — Puré de abóbora amarela

A

Abóbora descascada	320 grs.
Queijo da ilha, ralado	80 »
Leite	meio litro
Maisena..	uma colher de sopa
Manteiga	» » » chá

Descasca-se a abóbora, corta-se em bocados pequenos que se cozem em dois decilitros de água. Depois de cozida passa-se pelo passador e em seguida por uma peneira de rede. Desfaz-se a maisena num decilitro de leite frio, junta-se ao resto do leite, mistura-se com o puré, tempera-se com o sal suficiente e põe-se novamente ao lume, mexendo sem parar. Tira-se, e na ocasião de servir tempera-se com o queijo e a manteiga.

N.º 37 — Puré de abóbora amarela

B

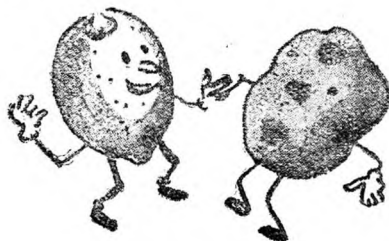
Abóbora	750 grs.
Arroz.	cinco colheres de sopa
Manteiga..	uma colher de chá
Leite	meio litro
Sal e pimenta	q. b.

Coze-se a abóbora com o arroz num pouco de água, seguindo depois o mesmo processo da receita anterior. Serve-se com quadradinhos de pão, fritos em manteiga.

N.º 38 — Puré de abóbora amarela

C

Abóbora	500 grs.
Manteiga.	30 »
Farinha	uma colher de sopa
Caldo de carne, queijo ralado e quadrados de pão frito	q. b.

Coze-se a abóbora, escorre-se e passa-se por uma peneira. A' parte, derrete-se a manteiga, junta-se a farinha que se deixa fritar, ligando em seguida com uma porção de caldo de carne até fazer um creme, junta-se-lhe a massa da abóbora e a quantidade de caldo necessário para fazer a sopa, deixando ferver um pouco. Na ocasião de servir deita-se-lhe uma colher de queijo ralado e quadradinhos de pão frito.

N.º 39 — Puré de cenouras
A

Cenouras grandes..	três
Cebola grande.	uma
Tomate pequeno	um
Salsa	» ramo
Aipo.	duas hastes
Arroz de Veneza	três colheres
Açúcar	uma colher de chá
Azeite	» » » »
Leite.	» » de sopa
Manteiga..	q. b.
Sal	» »

Põem-se a cozer, em água suficiente para fazer a sopa, as cenouras, a cebola, o ramo de salsa, o aipo, tudo cortado em pedaços, o arroz, uma colher de chá de açúcar, sal e azeite.

Depois de tudo bem cozido, passa-se pelo passador e depois pela peneira, deita-se o leite, um bocadinho de manteiga e serve-se imediatamente.

N.º 40 — Puré de cenouras
B

Batatas grandes	três
Cenouras grandes	seis
Cebolas..	três
Toucinho.	seis falhas
Azeite e sal	q. b.

Derretem-se numa panela umas falhas de toucinho, deitam-se-lhe as batatas e as cebolas aos pedaços, as cenouras às rodas e deixa-se refogar, juntando também um fio de azeite. Deita-se-lhe água a ferver suficiente para fazer a sopa e deixam-se cozer os legumes, que depois se passam pelo passador. Volta ao lume a levantar fervura. Na ocasião de servir leva uma colher de manteiga, deitando nos pratos quadradinhos de pão branco, fritos em manteiga.

N.º 41 — Puré de ervilhas à italiana

Ervilhas frescas descascadas	400 grs.
Presunto gordo e magro..	40 »
Manteiga	40 »
Cebola pequena.	uma
Cenoura	»
Haste de aipo	»
Fatias de pão branco, fritas em manteiga	duas

Salsa	um rama
Açuçar	uma colher

Pica-se o presunto com a meia-lua e leva-se ao lume com cebola mal picada, a manteiga, um pouco de pimenta e sal, e quando a cebola está cozida deita-se a água suficiente para fazer a sopa, a cenoura e o aipo cortados em pedaços, as ervilhas e as fatias de pão frito. Deixa-se cozer tudo muito bem, vigiando a quantidade do líquido, porque se reduz com a fervura. Passa-se pelo passa-puré, deita-se a colher de açúcar e serve-se.

N.º 42—Puré de ervilhas secas e frescas

Ervilhas secas	um litro
» frescas	200 grs.
Cebola grande	uma
Presunto	25 grs.
Alhos franceses (só a parte verde)	dois
Manteiga	uma colher de sopa
Açúcar	» » » »
Sal grosso	q. b.
Banha	» »
Extracto de caldo.	» »

Põem-se as ervilhas secas de molho na véspera, à noite, num tacho com água. No dia seguinte põem-se ao lume; quando fervem, escumam-se e deixam-se cozer. A' parte, còram-se num pouco de banha a cenoura e a cebola cortadas às rodelas e deitam-se na panela das ervilhas, o pedaço de presunto e uma mão-cheia da parte verde dos alhos franceses. Deixa-se ferver até tudo estar cozido, passando em seguida pelo passa-puré e depois pela peneira de arame, para ficar mais fino. O caldo fica como um creme; acrescenta-se com umas colheres de «Extracto de caldo» n.º 10, tempera-se com sal, uma colher de açúcar e põe-se novamente a panela ao lume.

Deita-se-lhe então uma porção de ervilhas frescas, que devem ferver destapadas para ficarem verdes. Na ocasião de servir leva uma boa colher de manteiga.

N.º 43—Puré de lentilhas Saint Robert

Lentilhas	três chávenas
Manteiga	q. b.
Banha.	» »
Cebola	uma
Aipo	dois troncos
Salsa	um ramo

Sal	q. b.
Fiambre	» »

Põem-se as lentilhas de molho em água, na véspera, à noite. No dia seguinte lavam-se muito bem e escorrem-se para uma panela. Derrete-se um pouco de manteiga e um bocadinho de banha, pica-se a cebola, os troncos de aipo e um ramo de salsa, juntam-se as lentilhas e refoga-se tudo junto durante um bocado. Deita-se a água suficiente para cozer as lentilhas e tempera-se com sal; depois de bem cozidas passa-se pelo passa-puré e depois por uma peneira fina. A' hora de ir para a mesa tempera-se com mais um pouco de manteiga e deita-se em cada prato um pouco de fiambre picadinho.

N.º 44 — Puré de tomate

A

Tomates	um quilo
Cenouras	duas
Cebolas	»
Troncos de aipo	dois
Extracto de caldo	duas colheres de sopa
Manteiga	» » » »
Farinha de maisena	uma colher » »
Sal.	q. b.

Descascam-se as cebolas, raspam-se as cenouras e lavam-se juntamente com o aipo. Derrete-se uma colher de sopa de manteiga numa panela; deitam-se as cebolas, as cenouras, os tomates e os troncos do aipo, tudo feito em bocados, e a água necessária para fazer a sopa. Depois de tudo cozido passa-se por um passa-puré e leva a maisena desfeita num pouco de água fria e umas duas colheres de Extracto de caldo N.º 10. Torna a ir ao lume para engrossar. Se estiver muito grosso leva mais caldo, caso contrário, mais um pouco de maisena. Depende da qualidade dos tomates que, quando são carnudos, engrossam mais os purés. Depois de pronto deita-se outra colher de manteiga e serve-se.

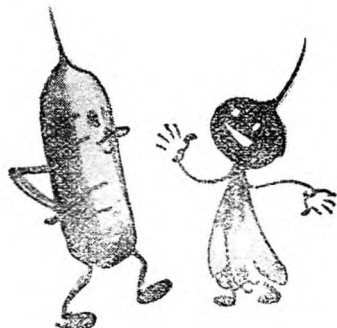
N.º 45 — Puré de tomate

B

Tomates grandes	seis
Cebolas	duas
Batatas grandes	quatro
Leite	três decilitros
Manteiga	uma colher de sopa
Açúcar	» » » »

Põem-se numa panela os tomates, as cebolas e as batatas cortadas em pedaços e deita-se-lhes água suficiente para cozerem. Tempera-se com sal e uma

colher de açúcar e leva-se ao lume. Quando tudo estiver desfeito passa-se por um passa-puré e depois por uma peneira de rede.

Adiciona-se-lhe a manteiga e o leite a ferver, verifica-se o sal e serve-se.

RECEITAS VÁRIAS PARA FAZER SOPAS EM CALDO DE CARNE

N.º 46 — Aletria de ovos

Ovos	dois
Farinha de trigo..	40 grs.
Noz moscada e sal fino	q. b.

Põem-se os ovos numa tigela, junta-se-lhes um pouco de sal fino, raspa de noz moscada e a farinha. Bate-se tudo junto muito bem até obter uma massa fluida e muito bem ligada que se deita num funil, igual ao que se emprega para fazer fios de ovos doces, mas apenas com um orifício um pouco mais largo.

Vai-se deitando (pelo processo idêntico ao de fazer os fios doces) no caldo que deve estar numa panela, sobre o lume, a ferver.

Serve-se com queijo parmezão ralado.

N.º 47 — Areias

Pão ralado	dez colheres de sopa
Queijo parmezão ralado	três » » »
Gemas de ovos	três

Desfazem-se as colheres do pão ralado num pouco de caldo de carne frio e leva-se ao lume a ferver no resto do caldo, que deve estar na panela. Desfazem-se as gemas também num pouco de caldo frio e na ocasião de servir a sopa deita-se o caldo fervente nas gemas desfeitas.

Junta-se-lhe uma porção de queijo ralado e serve-se.

Regula-se a porção de caldo conforme a espessura que se deseja obter.

N.º 48 — Celestina

Farinha de trigo	quatro colheres de sopa
Ovo inteiro	um
Salsa picada..	um raminho
Sal fino e pimenta.	q. b.
Agua.	» »

Desfaz-se a farinha, pouco a pouco, em água e bate-se muito bem; junta-se o ovo e bate-se novamente. Deita-se mais água até ficar um pouco fluido; tempera-se com sal, pimenta e um pouco de salsa picadinha. Põe-se um pouco de óleo numa frigideira medindo uns quinze centímetros de diâmetro; quando ferver, deita-se o óleo para uma tigela; torna-se a pôr a frigideira sobre o lume; deita-se uma boa colherada de massa e anda-se com a frigideira à volta para a massa correr e tapar o fundo. Deixa-se estar uns momentos sobre lume brando sacudindo, de vez em quando, para ver quando está despegado.

Deita-se a rodela sobre a mesa. Põe-se outra vez um pouco de óleo na frigideira e, quando estiver quente, deita-se para a tijela; procede-se sempre da mesma forma até acabar a massa de farinha.

Depois de fritas todas as rodelas, deixam-se arrefecer. Enrolam-se e cortam-se em tirinhas de meio centímetro de largura. Á' hora de servir a sopa deitam-se nos pratos, que se enchem com caldo de carne, polvilhando com queijo ralado.

N.º 49 — Cubos de sémola

Farinha de sémola	90 grs.
Leite	dois decilitros
Ovos	três
Queijo parmezão ralado	uma colher de sopa
Manteiga.	» » » »
Raspa de noz moscada e sal ..	q. b.

Desfaz-se a sémola no leite e leva-se ao lume para cozer, deixando-a ficar bem dura. Tira-se, tempera-se com sal, deita-se o queijo ralado, a manteiga, raspa de noz moscada e bate-se bem até arrefecer um pouco; liga-se então com os ovos (que devem estar batidos) e bate-se tudo até estar num creme que se deita numa forma untada com banha e polvilhada com pão ralado.

Mete-se a forma no forno dentro de um tacho com água e coze-se em banho-maria. Depois de cozido despega-se em volta com uma faca e desenforma-se.

Corta-se depois de frio em fatias e estas em quadradinhos que se deitam no caldo a ferver, servindo sem demora.

Logo que se deitam no caldo retira-se a panela do lume.

N.º 50 — Farrapinhos

Farinha de trigo ..	três colheres de sopa bem cheias
Ovos.	três
Queijo parmezão ralado	uma colher de sopa
Sal e raspa de noz moscada	q. b.

Desfazem-se as colheres de farinha nos ovos batidos: junta-se-lhes o queijo ralado, uma pitada de sal e outra de noz moscada.

Bate-se tudo muito bem, deita-se a mistura num funil e deixa-se cair, aos poucos, para dentro da panela que deve estar sobre o lume com o caldo a ferver.

Coze-se ràpidamente e serve-se sem demora.

N.º 51 — Ladrilhos de requeijão

Requeijão	dois (200 grs.)
Queijo parmezão ralado	30 grs.
Ovos	dois
Farinha de trigo..	uma colher de sopa
Sal..	q. b.

Escolhem-se muito bem os requeijões, passam-se por uma peneira de arame e junta-se-lhes a farinha, o queijo ralado, os ovos, um por cada vez, batendo sempre muito bem até ficar num creme. Unta-se uma forma com banha, polvilha-se com pão ralado, deita-se a mistura e mete-se no forno para cozer em banho-maria, isto é, metendo a forma num tacho com água.

Depois de cozido, despega-se em volta com uma faca e, depois de frio, desenforma-se. Corta-se então em fatias e estas em quadrados de um centímetro. Na ocasião de servir a sopa deitam-se estes quadradinhos no caldo fervente, retirando imediatamente do lume.

N.º 52 — Massa real

Manteiga	uma colher de sopa
Farinha..	duas colheres de sopa bem cheias
Agua	dois decilitros
Ovos	dois
Sal..	q. b.

Põem-se num tacho a água, o sal e a manteiga, léva-se ao lume e quando ferver deita-se ràpidamente a farinha mexendo sempre; volta ao lume a ferver dois a três minutos. Tira-se, deitam-se os ovos, um a um, batendo bem até ficar uma massa muito leve. Num tabuleiro untado vão-se deitando, com uma colher de café, bocadinhos de massa do tamanho de grãos pequeninos. Leva-se o tabuleiro ao forno a cozer. As bolinhas assim preparadas servem para deitar nos pratos da sopa, dentro de caldo de galinha ou de carne.

TODOS OS MOLHOS, RECHEIOS, GELEIAS, ETC., QUE SE ENCONTRAM MENCIONADOS NAS RECEITAS, DEVEM SER PROCURADOS NOS RESPECTIVOS CAPÍTULOS

Acepipes

Os apetitosos acepipes, aos quais muitos portugueses ainda teimosamente continuam a chamar «hors d'oeuvre», já de há muitos anos entraram nos hábitos da maioria dos países da Europa; entre nós pouco se usavam e mesmo hoje só os melhores restaurantes e hoteis de categoria servem bons acepipes. De resto o que vulgarmente apresentam são umas insípidas saladas de batata, de feijão frade ou de pepino, uns camarões cozidos salgadíssimos, as clássicas sardinhas de lata com algumas azeitonas semeadas em pobre guarnição e... pouco mais.

Bastam imaginação e bom gosto para se obter uma apreciável variedade de acepipes.

As «mousses» de figado de vitela ou de porco, de galinha, de atum ou camarão, congelados em pequenas formas, os canapés, as saladas de carnes, peixes, feijões branco ou frade, ovos, couve-flor, beterraba, prèviamente cozidos, as saladas cruas de tomate, de pepino, pimentos assados e as variadíssimas composições que se fazem com ovos cozidos e molhos diversos, fazem um sem número de acepipes deliciosos.

Deviam as casas particulares adoptar com frequência este princípio de almoço, não só pela praticidade da sua confecção como por ordem económica. Quantos restos de carne e de peixe se podem aproveitar para óptimos pratos frios! Além de que, muitos deles, duram bastantes dias.

Depois de uns bons acepipes basta um prato de peixe ou de carne com um acompanhamento de batata, de massa ou arroz para compor um almoço completo.

Com os acepipes serve-se um bom vinho branco, seco, gelado.

N.º 53 — Ameijoas na casca

Ameijoas	meio quilo
Manteiga..	uma colher de sopa
Pimenta em pó e sumo de limão	q. b.

Lavam-se muito bem as ameijoas para lhes tirar a areia.

Põem-se num tacho e levam-se a lume brando, mexendo-as de vez em quando até estarem abertas. Tiram-se do lume, temperam-se com a manteiga, um pouco de pimenta e sumo de limão, mexendo-as muito bem.

(Veja «Conselhos» N.º 30).

N.º 54 — Arroz à diplomata

Arroz.	uma chávena
Ervilhas tenras.	duas chávenas
Cenouras..	duas
Tomates rijos..	dois
Ovo..	um
Azeitonas.	doze
Molho de maionese.	q. b.
Sal fino e pimenta	» »

Coze-se o arroz em água e sal, deixando-o ficar bem seco e põe-se a arrefecer.

Cozem-se à parte as cenouras, as ervilhas e o ovo.

Volta-se o tacho do arroz para uma travessa para ficar como um pudim, colocam-se as ervilhas em volta, e por cima as cenouras feitas em tirinhas. Cobre-se tudo com molho de maionese bem apimentado e guarnece-se o prato com tiras de tomate, de ovo cozido, picado grosseiramente, e pedacinhos de azeitonas pretas.

N.º 55 — Barquinhos de «foie-gras»

Ovos cozidos.	seis
«Foie-gras»..	uma latinha pequena
Manteiga de meio-sal	» colher de sopa
Sal, pimenta em pó e azeitonas	q. b.
Queijo gruière ralado	» »

Cozem-se os ovos deixando-os bem duros. Depois de frios, abrem-se ao meio, no sentido do comprimento, esvaziam-se das gemas, e, a cada metade, tira-se uma fatia da parte de baixo, para poderem assentar numa travessa, tendo o cuidado de não lhes abrir nenhum buraco.

Esmagam-se as gemas e amassam-se muito bem com o «foie-gras», a manteiga, um pouco de pimenta e o sal que for preciso, trabalhando a massa numa tigela até ficar muito bem ligada.

Enchem-se as claras cozidas com este recheio, podendo fazer-se no centro uma pirâmide. Polvilham-se com um pouco de queijo ralado, e no meio de cada uma espeta-se uma azeitona descaroçada.

Dispõem-se assim preparadas numa travessa própria e servem-se.

N.º 56 — Caixinhas amarelas

Ovos	seis
Maionese..	q. b.
Salsa	» »

Cozem-se os ovos bem duros; depois de cozidos, partem-se ao meio no sentido da largura. Tiram-se-lhe as gemas que se põem de parte.

Cortam-se as extremidades das claras duras, mas com cuidado para não ficarem esburacadas; tira-se apenas uma fatiazinha a cada uma, de forma que as caixinhas de clara cozida possam ficar direitas sem tombarem, e põem-se numa travessa. Enchem-se as caixas, assim dispostas, com molho de maionese. Põem-se as gemas cozidas num passador, que se deve segurar com a mão esquerda; esborracham-se as gemas com a mão direita, andando com o passador de um lado para o outro, por cima da travessa, de forma que os ovos fiquem cobertos com uma aletria amarela.

No meio de cada caixinha espeta-se um raminho de salsa.

N. B. — A' medida que se faz a maionese, vai-se calculando a porção que deve ser necessária para encher os ovos.

N.º 57 — Caixinhas encarnadas

Ovos..	seis
Molho de tomate	q. b.

Queijo parmezão ralado. .. .. q. b.
Azeitonas pretas .. .. » »

Mesmo processo empregado na receita N.º 56.

Enchem-se as cavidades das claras duras com uma porção de molho de tomate bastante espesso, temperado com muita manteiga e um pouco de queijo ralado.

Espalham-se por cima as gemas pelo processo indicado na mesma receita. Guarnece-se com azeitonas pretas.

N.º 58 — Caixinhas saborosas

Ovos . .. . seis
Anchovas de lata .. .. »
Alface tenra .. .. q. b.
Sal, pimenta em pó, sumo de limão e mostarda. . » »

Processo idêntico ao da receita N.º 56, porém, as gemas cozidas são pisadas num almofariz juntamente com as anchovas de lata.

Depois de tudo bem pisado passa-se pela peneira de arame, juntando-lhe o azeite da lata das anchovas; tempera-se com sal fino, pimenta, sumo de limão e um pouco de mostarda, mexendo muito bem.

Se for necessário, pode levar mais um pouco de azeite bom, para ficar com a consistência de um creme fino,

Enchem-se as caixas de clara cozida com esta massa, colocando sobre cada uma uns bocadinhos de clara que se cortaram, para as caixas se poderem colocar de pé.

Guarnece-se tudo com folhas de alface.

N.º 59 — Camarões ao natural

Camarões grandes cor de rosa .. .. q. b.
Sal grosso.. .. .. » »

Lavam-se os camarões e deitam-se num tacho que deve estar ao lume cheio de água a ferver, fortemente temperada com sal grosso.

Logo que torne a levantar fervura, tiram-se os camarões para um passador; deixam-se escorrer e colocam-se num prato em forma de coroa.

N.º 60 — Canapés Boby

Figados de galinha. .. .. .. dois
Cebola pequena .. .. uma
«Worcestershire Sauce». .. .. meia colher de chá

Manteiga..	q. b.
Queijo da serra bem fresco..	» »
Sal fino e pimenta..	» »
Pão de forma..	» »

Cortam-se rodelas de miolo de pão de forma que se fritam ligeiramente em manteiga.

Cozem-se os fígados de galinha em água e sal e passam-se pela máquina de picar.

Pica-se a cebola bem fina e leva-se ao lume com uma colher de manteiga; deixa-se cozer, juntando-lhe o picado dos fígados e depois tempera-se com o sal necessário e um pouco de pimenta em pó. Untam-se as rodelas de pão com o creme de queijo, barrando-as muito bem, divide-se por cima delas o picado que se preparou e colocam-se os «canapés» em pratos.

N.º 61 — Canapés Ritz

Pão de forma.	q. b.
Galinha ou vitela cozidas	30 grs.
Fiambre	» »
Manteiga de meio sal..	uma colher de sopa
Queijo parmezão ralado	» » » »
Salsa picada e pimenta em pó ..	q. b.
Alcaparras	» »

Cortam-se fatias de pão de forma da véspera e estas em tiras; cortam-se-lhe as côdeas, fregem-se levemente em manteiga e põem-se a arrefecer.

Limpam-se a galinha ou a carne dos nervos, põe-se em cima da tábua juntamente com o fiambre e a salsa, e pica-se tudo com a meia-lua até se obter uma massa; liga-se depois com a manteiga e o queijo ralado, tempera-se com um pouco de pimenta e deita-se num almofariz. Pisa-se muito bem até ficar uma papa fina e homogénea, com a qual se barram as tiras de pão frito.

Guarnecem-se com algumas alcaparras de conserva.

N.º 62 — Canapés de queijo

Fatias de pão branco	q. b.
Manteiga..	» »
Queijo gruière..	» »
Savóra	» »
Tomates e azeitonas pretas	» »

Cortam-se tiras de pão, tiram-se-lhes as côdeas, untam-se com um pouco

de mostarda Savóra, barram-se com manteiga de meio sal e tapam-se com bastante queijo ralado, acamando muito bem com a lâmina de uma faca.

Enfeitam-se com tiras de tomate crú e pedacinhos de azeitonas pretas.

N.º 63 — Cebolinhas para «hors-doeuvre»

Cebolinhas pequeninas	500 grs.
Vinho branco	dois decilitros
Agua	meio decilitro
Azeite bom	seis colheres de sopa
Limão..	sumo de um
Pimenta em grão	quinze bagos
Cravinho	dez »
Louro	duas folhas

Põem-se todas estas coisas num tacho e vai ao lume para cozer ao cebolinhas que devem ficar um pouco duras para não se desfazerem.

Deve ferver sempre em lume muito brando.

N.º 64 — Alhos franceses para «hors-doeuvre»

Porções e temperos idênticos aos da receita N.º 63, substituindo as cebolinhas por cabeças de alhos franceses.

N.º 65 — Raminhos de couve-flor para «hors-doeuvre»

Porções e temperos idênticos aos da receita n.º 63, substituindo as cebolinhas por raminhos de couve-flor.

N.º 66 — Conserva de cenouras

Cenouras	um quilo
Cebolas médias	duas
Alhos	dois dentes
Salsa	um ramo
Pimenta em pó..	q. b.
Cominhos em pó	» »
Azeite..	três colheres
Vinagre.	q. b.

Raspa-se a casca às cenouras, lavam-se e cortam-se às rodelas, que não devem ser nem finas nem grossas e põem-se a cozer em água fervente temperada com sal. Tiram-se do lume ainda um pouco rijas e escorrem-se num passador; à parte põe-se o azeite no tacho, deitam-se-lhe as cenouras cortadas em

rodelas, os alhos picados, o ramo de salsa inteira e deixa-se passar no azeite; em seguida deita-se-lhe o vinagre, a pimenta e os cominhos e deixa-se ferver tudo um bocadinho. O vinagre deve ser em quantidade suficiente para envolver bem as cenouras. Se for muito forte pode juntar-se-lhe um pouco de água, conforme o gosto de cada um. Deita-se este molho por cima das cenouras. Ficam melhores passados dois dias. Quem gostar de picante pode temperar com uma pontinha de malagueta.

Conservam-se durante alguns dias metidas no frigorífico.

N.º 67 — Cornucópias de legumes

Ervilhas	500 grs.
Feijão verde picadinho	155 »
Nabos..	dois
Cenouras	duas
Folhas de gelatina	três
Sal, mostarda Savóra e pimenta	q. b.

Cozem-se as ervilhas, o feijão verde, os nabos e as cenouras aos quadradinhos, em água e sal, e escorrem-se no passador; à parte faz-se um molho Béchamel, bem grosso, ao qual se juntam três folhas de gelatina derretidas numa gota de água, a pimenta e um pouco de mostarda Savóra. Juntam-se os legumes cozidos mexendo para ligar tudo. Enchem-se pequenas cornucópias de lata que se tenham prèviamente molhado.

Quando frias desenformam-se para uma travessa. Podem enfeitar-se espetando no bico um ramo de agriões.

N.º 68 — Fundos de alcachofras

Alcachofras	doze
Azeite, vinagre, sal e pimenta em pó..	q. b.

Lavam-se as alcachofras e cozem-se em água e sal; depois de cozidas, escoirem-se e tiram-se-lhes as folhas de fora, que se vão pondo de parte. Raspam-se com uma faca as pontas dessas folhas que se tiraram, e guarda-se num pratinho o polmo resultante que se tempera abundantemente com azeite, um golpe de vinagre branco, pimenta e sal fino, mexendo tudo muito bem.

Arrumam-se os fundos das alcachofras no prato onde se quiserem servir e deita-se por cima o tempero que se preparou.

N.º 69 — Manteiga composta

Manteiga sem sal	125 grs.
Anchovas de lata	30 »

Salsa	um raminho
Espinafres	doze folhas
Sumo de limão	q. b.

Cozem-se ràpidamente as folhas de espinafres e algumas folhas de salsa num tachinho com água a ferver, sal e uma pitadinha de bicarbonato de soda, para as folhas ficarem verdes; escorrem-se em seguida, enxugam-se num pano e põem-se num almofariz juntamente com as anchovas. Pisa-se tudo muito bem até ficar reduzido a uma massa fina.

A' parte, dentro de uma tigela, bate-se a manteiga com uma colher de pau e quando está num creme, vai-se-lhe juntando a massa verde e um fiozinho de azeite da lata das anchovas, amassando tudo muito bem. Tempera-se com um pouco de sumo de limão e sal, se for necessário. Faz-se a massa de manteiga, assim preparada, numa bola que se põe no frigorífico, ou na falta deste, em sítio bem fresco, para endurecer.

Na ocasião de a apresentar, faz-se em caracois com o ferro próprio.

N. B. — Podem preparar-se várias manteigas com este mesmo processo, empregando outros temperos em vez de anchovas, a saber; frango cozido, salmão, sardinhas ou atum de latas, camarões cozidos, gemas de ovos cozidos, etc., etc.

N.º 70 — Manteiga de atum

Atum de lata	100 grs.
Queijo gruyére ralado	» »
Manteiga de meio sal	50 »
Nata fresca	20 »

Passa-se duas vezes o atum pela máquina de picar, mistura-se com o queijo ralado e a manteiga, e em seguida pisa-se tudo num almofariz. Depois de bem amassado, passa-se por uma peneira de arame para se obter uma massa muito fina, liga-se com a nata, põe-se no frigorífico ou, na falta deste, em sítio muito fresco, e serve-se armado em montinhos.

N.º 71 — «Mousse» de camarões

Camarões	500 grs.
Manteiga..	40 »
Nata fresca	dois decilitros
Sal e pimenta	q. b.
Geleia de peixe	» »
Azeitonas pretas	doze

Cozem-se os camarões, descascam-se, passam-se pela máquina de picar e depois por uma peneira de rede fina. Juntam-se-lhe a manteiga e a nata prèviamente batida, mexendo tudo muito bem; misturam-se as azeitonas descascadas e cortadas em bocados. Deita-se esta mistura numa forma molhada com água, carregando bem para ficar compacta, enchendo a forma com geleia de peixe n.º 122. Guarde-se à parte o resto da geleia; mete-se a forma no frigorífico até o dia seguinte. Desenforma-se a «mousse» para o prato onde se quiser servir, que deve ser um pouco fundo, derrete-se ao calor do lume o resto da geleia que se guardou, e vai-se deitando sobre a «mousse» até ficar coberta. Deixa-se gelar novamente, podendo guarnecer-se com pepinos e raminhos de couve-flor de conserva.

N.º 72 — «Mousse» de fiambre

Fiambre	300 grs.
Manteiga de meio-sal.	70 »
Nata fresca	dois decilitros
Leite	» »
Farinha de trigo	duas colheres de chá

Passa-se o fiambre, umas três vezes, pela máquina de picar a carne; à parte, derretem-se, num tacho, vinte gramas de manteiga, às quais se juntam as duas colheres de chá de farinha, mexendo muito bem para ligar com a gordura. Em seguida, vai-se deitando o leite, mexendo sempre para obter uma papa fina que se tempera com um poucochinho de sal (é necessário não esquecer que o fiambre tem sal) e um pouco de pimenta em pó.

Deixa-se esfriar para engrossar.

Passa-se o fiambre pela máquina de cortar a carne, até ficar em massa, junta-se com o creme que se preparou, e passa-se tudo por uma peneira de arame, para fazer uma massa finíssima, juntando-se, à medida que se vai passando pela peneira, cinquenta gramas de manteiga. Deve ficar uma massa homogénea. Depois de tudo passado, liga-se com a nata (prèviamente batida) batendo tudo com uma colher de pau, mas muito levemente, para obter uma espécie de espuma leve e fofa. Derrete-se um pouco de manteiga, com a qual se unta uma forma, de maneira que fique bem escorregadia.

Enche-se esta com o preparado de presunto, batendo ligeiramente com o fundo em cima de um pano dobrado que se deve ter posto sobre uma mesa. Isto serve para acamar e evitar que fiquem bolhas de ar entre a massa, e que depois se transformarão em buracos. Tapa-se com uma tampa ou um prato, e mete-se no frigorífico durante umas doze horas.

No momento de servir, volta-se a forma para dentro do prato onde a «mousse» for para a mesa.

Querendo, pode guarnecer-se à volta com quadradinhos de geleia. N.º 124.

N.º 73 — Ovos com maionese

Ovos cozidos	seis
Molho de maionese	q. b.

Cozem-se os ovos bem duros; depois de frios, descascam-se e cortam-se em gomos. Tiram-se as gemas, e dispõem-se os gomos de clara cozida numa travessa.

Cobrem-se com molho de maionese. Por cima espalham-se as gemas cozidas passadas por um passador de esmalte para fazer uma aletria amarela que deve cobrir todo o molho.

A' medida que se passam as gemas vão-se deitando logo directamente por cima da travessa.

Podem guarnecer-se, querendo, com bocadinhos de azeitonas pretas.

N.º 74 — Ovos de conde

Ovos	seis
Fiambre	200 grs.
Molho de maionese..	q. b.
Salsa picada	» »

Partem-se ovos bem frescos que se escaldam num tacho cheio de água a ferver temperada com sal. Escorrem-se muito bem em cima de um pano, tirando-os da água com a escumadeira. Forra-se uma travessa com fatias finas de fiambre, colocam-se em cima os ovos, cobre-se tudo com molho de maionese e enfeita-se por cima com fiambre picadinho e salsa também picada.

N.º 75 — Ovos frios

Ovos cozidos..	seis
Pão de forma	doze fatias
Peixe cozido ou salmão de lata	q. b.
Manteiga de meio-sal	» »
Sal, pimenta em pó, azeite e sumo de limão	» »
Mostarda Savóra	» »
Pepino	» »

Cortam-se as fatias de pão; tiram-se-lhes as côdeas, e cortam-se as fatias de miolo em redondo ou quadrado, conforme se quiser, barrando-as em seguida com muito boa manteiga e põem-se no prato onde se servirem. Em cima de cada bocado de pão colocam-se metades de ovos cozidos, às quais se deve cortar uma fatiazinha da parte redonda para poderem assentar bem e ficarem em pé como se fossem umas caixas.

A' parte, amassa-se o peixe cozido, ou o salmão, com um pouco de manteiga, mostarda Savóra (mais ou menos uma colher de doce) um fio de azeite muito bom, uma pitada de pimenta em pó e um pouco de sumo de limão; depois de tudo bem ligado, mistura-se com gemas cozidas, préviamente esfareladas. Enchem-se as caixas de clara de ovo com este recheio, fazendo uma pirâmide. Em cima espetam-se tirinhas de pepino.

A' volta, pode enfeitar-se com mais tiras de pepino.

Também se podem cobrir com geleia de peixe, N.º 122.

N.º 76 — Ovos gelatinados

Ovos cozidos duros	seis
Anchovas.	uma lata
Manteiga.	uma colher de sopa
Salsa picadinha	» » » »
Alcaparras de conserva.	q. b.
Beterrabas cozidas.	» »
Geleia para carnes.	» »
Sal fino e pimenta em pó	» »

Cozem-se os ovos e, depois de frios, descascam-se e partem-se ao meio.

Esvaziam-se das gemas e colocam-se as caixinhas de clara cozida numa travessa, cortando uma fatia na parte dos bicos para os ovos se manterem de pé.

Amassam-se quatro gemas com as anchovas, a salsa picada, a manteiga, um pouco de pimenta e o sal que for necessário.

Enchem-se as caixinhas de claras com esta massa, alisando a superfície de cada uma com uma faca. Põem-se as outras duas gemas cozidas num passador e esfarelam-se por cima das caixinhas cheias que se dispuseram na travessa. Em cima de cada uma espeta-se uma alcaparra e nos intervalos colocam-se, a capricho, tirinhas de beterrabas cozidas, para guarnecer.

Tem-se preparado uma geleia N.º 124 que se deita por cima de tudo, quando começa a querer prender. Deixam-se endurecer e servem-se.

Tendo frigorífico o trabalho faz-se com rapidez.

N.º 77 — Pimentos assados

Pimentos verdes doces..	q. b.
Azeite, alho, sal fino e sumo de limão.	» »

Assam-se os pimentos no forno ou num fogareiro com brasas, voltando-os para ficarem todos assados por igual.

A' medida que se assam, vão-se embrulhando num pano de sarja grossa, molhado e espremido.

Passado pouco tempo, a pele deve saír com a maior facilidade. Pelam-se, tiram-se-lhes as pevides e cortam-se às tiras.

Temperam-se com um dente de alho picadinho, um fio de azeite muito bom, sal fino e sumo de limão.

N.º 78 — Pudins de arroz

Arroz de pimentos	q. b.
Molho de maionese	» »
Salsa bem fresca	» »

Faz-se uma porção de arroz com pimentos verdes.

Depois de morno, coloca-se em pequenas formas lisas do tamanho das dos queques, prèviamente untadas com manteiga.

Vão-se voltando para uma travessa, de forma que fiquem bem direitos e deixam-se arrefecer completamente.

Cobre-se então cada pudim com uma colher de molho de maionese grossa, e no centro de cada um espeta-se um raminho de salsa.

N.º 79 — Quartos de ovos cozidos

Ovos cozidos	q. b.
Molho de maionese	» »
Folhas de agriões..	» »
Azeitonas	» »

Cozem-se os ovos, deixando-os bem duros.

Cortam-se aos quartos; cada ovo dá quatro quartos.

Dispõem-se numa travessa, e cobrem-se com molho de maionese. Por cima espalham-se folhas e raminhos de agriões e enfeitam-se com azeitonas.

N.º 80 — Queijinhos de atum

Atum de conserva	uma lata
Nata grossa	duas colheres de sopa
Folhas de gelatina branca ..	duas
Trufas, sal e pimenta em pó .	q. b.

Pisa-se num almofariz o conteudo de uma lata de atum, juntando-lhe, pouco a pouco, a nata. Quando tudo está bem ligado passa-se por uma peneira de arame, auxiliando com o azeite que a lata contem.

A' parte, desfaz-se a gelatina ao lume num tachinho com meio decilitro de água quente; quando está perfeitamente líquida, mistura-se na masa de atum.

Untam-se com azeite muito bom umas formas com, aproximadamente, cinco centímetros de diâmetro e quatro de altura.

Coloca-se no fundo de cada forma uma rodela de trufa e enchem-se com a massa de atum.

Metem-se dentro do figorífico para endurecer, e, depois de bem duras, desenformam-se.

Não havendo trufas, podem empregar-se metades de azeitonas pretas.

N.º 81 — Queijinhos de camarão

Camarões crus	400 grs.
Nata grossa	três colheres de sopa
Folha de gelatina	duas
Sal e pimenta	q. b.

Cozem-se os camarões, descascam-se e pisam-se num almofariz, procedendo depois como se indicou na receita N.º 80.

Enfeitam-se os queijinhos, depois de desenformados, com um camarão cozido inteiro, descascado, colocado no centro.

N.º 82 — Queijinhos de galinha

Galinha cozida	250 grs.
Gelatina branca	duas folhas
Nata grossa	» colheres de sopa
Mostarda Savóra	q. b.
Sal	» »
Couve-flor de conserva	» »

Passa-se a galinha pela máquina de picar, tantas vezes quantas forem necessárias para que fique numa massa.

Amassa-se depois com a nata, tempera-se com um pouco de mostarda Savóra, e o sal fino que for necessário. Se a massa da galinha não estiver bem ligada, pode amassar-se com um pouco de manteiga fresca para a amalgamar melhor. Untam-se as formas com manteiga e procede-se como indicamos na receita N.º 80.

Os queijinhos, depois de desenformados, enfeitam-se com uns raminhos de couve-flor de conserva que se espetam.

N.º 83 — Salada de legumes

Batatas	quatro
Cenouras	três
Nabos	»
Feijão verde	trezentos gramas
Maionese	q. b.

Cortam-se todos os legumes em quadradinhos, lavam-se e deitam-se num tacho que deve estar ao lume com bastante água fervente temperada com sal.

Cozem-se tendo o cuidado de que não fiquem desfeitos, põem-se num passador para escorrerem e misturam-se com uma porção de maionese,

O feijão verde pode ser substituído por ervilhas; neste caso devem ser cozidas à parte, porque os legumes cortadinhos cozem mais depressa.

N. B. — Para esta porção devem bastar para fazer a maionese uns três decilitros de azeite e duas gemas.

N.º 84 — Salada em pudim

Lagosta cozida	q. b.
Camarões cozidos	» »
Cenouras, batatas e nabos cozidos	» »
Cebolinhas e pepinos de conserva	» »
Pimentos assados	» »
Tomates crús ou assados	» »
Fiambre	» »
Fígados de galinha	» »
Alcaparras e azeitonas	» »
Ovos cozidos	» »
Beterrabas cozidas	» »
Alface e agriões	» »
Azeite, vinagre, sal, mostarda e pimenta	» »
Molho de maionese	» »

Cortam-se em quadrádinhos as cenouras, os nabos e as batatas; descascam-se os camarões e cortam-se em pedacinhos os fígados de galinha e um bocado de lagosta. Põem-se todas estas coisas num tacho grande, temperam-se com tiras de pimentos assados, bocadinhos de tomate, rodelas de ovos cozidos, algumas cebolinhas e pepinos de conserva tembém cortados, umas folhinhas de alface; fiambre desfiado, azeitonas descaroçadas (poucas) e umas colheres de alcaparras. Desfazem-se uma colherinha de mostarda e umas pitadas de pimenta em azeite e vinagre e mistura-se tudo, mexendo muito bem, temperando com sal fino. Deixa-se em repouso durante uma hora para criar o líquido que se forma na salada. Passado este tempo escorre-se muito bem e enche-se uma forma com a mistura, apertando para escorrer o resto do molho que possívelmente ainda tenha, Mete-se no frigorífico para endurecer.

A' hora de ir para a mesa, volta-se para um prato ou uma travessa, cobre-se com uma porção de molho de maionese, salpicando o pudim com gemas esfareladas. (Veja receita N.º 56).

Guarnece-se com alface cortada em relva, raminhos de agriões, tiras de beterrabas cozidas e azeitonas pretas.

A beleza desta guarnição depende apenas de um pouco de imaginação e bom gosto.

Regulam-se as quantidades dos temperos e do molho, segundo as porções dos mariscos, hortaliças, etc.

N.º 85 — Tigelinhas de atum

Atum..	uma lata pequena
Polme de batata cozida.. ..	250 grs.
Nata fresca.	duas colheres de sopa
Leite..	uma colher de sopa
Manteiga fresca.	» » « chá
Molho de maionese, sal e sumo de limão.	q. b.

Pisa-se o atum no almofariz, desfazendo-o até ficar numa massa muito fina: junta-se ao polme da batata, enquanto está a ferver, e passa-se tudo por uma peneira de rede. Liga-se a massa com todos os outros temperos, amassando com o azeite da lata do atum.

Untam-se umas formas pequenas, com o formato de tigelinhas, e enchem-se com a massa, carregando muito bem para não deixar bolhas de ar. Metem-se no frigorífico e deixam-se gelar.

Desenformam-se e cobrem-se com um pouco de maionese, espetando em cima de cada tigelinha um raminho de salsa.

N.º 86 — Tomates enfeitados

Tomates muito bons e pouco maduros	oito
Ovos	três
Atum de conserva.	50 grs.
Alcaparras	uma colherada
Salsa picada..	» »
Pimenta em pó	» pitada
Molho de maionese	q. b.

Lavam-se os tomates, enxugam-se e abrem-se ao meio no sentido da largura, tiram-se-lhes as pevides, e põem-se a escorrer em cima de uns panos. Cozem-se os ovos, e, depois de frios, cortam-se em quadradinhos.

Também se faz um pouco de maionese com uma gema de ovo e uns três decilitros de bom azeite; tempera-se com salsa picada, um pouco de pimenta, e junta-se-lhe o atum, prèviamente picadinho, e os ovos duros que se fizeram em bocadinhos. Mexe-se tudo para ligar, e com este molho, assim preparado, enchem-se as cavidades dos tomates cobrindo muito bem toda a superfície de cada metade do tomate.

Enfeitam-se por cima com as alcaparras, e dispõem-se em pratos.

N.º 87 — Tomates recheados

Tomates grandes ..	q. b.
Atum de conserva..	uma lata pequena
Ovo cozido	um
Savóra	duas colheres de chá bem cheias
Sumo de limão, salsa e açúcar	q. b.

Pisa-se o atum e o ovo cozido num almofariz até ficarem em massa. Tempera-se depois com a Savóra, um pouco de sumo de limão, salsa picadinha e o azeite da lata e mais umas colheres de azeite para ficar um composto brando.

Abrem-se os tomates ao meio no sentido da largura; limpam-se das pevides, escorrem-se, polvilham-se com açúcar e enchem-se com o picado de atum, ajeitando por cima com uma faca.

Enfeitam-se por cima com raminhos de salsa espetados.

N.º 88 — Torradas Jassy

Pão de forma.	q. b.
Mortadela	» »
Queijo da Ilha.	30 grs.
Manteiga muito boa	» »
Nata fresca grossa..	uma colher de sopa
Sal e pimenta.	q. b.

Cortam-se fatias de pão de forma, da véspera; tiram-se-lhes as côdeas e cortam-se as fatias de miolo em rodelas com o auxílio de um corta-bolachas que tenha o diâmetro de seis centímetros. Se o corta-bolachas em lata não for suficientemente cortante, ajuda-se em volta com a lâmina de uma faca afiada.

Torram-se muito *ligeiramente* no forno estas rodelas. A' parte, rala-se o queijo e mistura-se com a manteiga, a nata e um pouco de pimenta em pó, temperando com sal fino suficiente para ficar apetitoso. Mexe-se muito bem esta mistura e barram-se com ela as rodelas de pão, que se vão dispondo em pratos. Com uma tesoura cortam-se em rodelinhas pequenas as rodelas finas da mortadela que se colocam em cima das fatias, decorando-as conforme o gosto.

N.º 89 — Torradas piquenique

Pão de forma..	q. b.
Anchova, de lata	» »
Manteiga de meio-sal	» »

Arranjam-se rodelas de pão pelo mesmo processo indicado no N.º **88** fazendo-as mais pequenas (uns quatro centímetros de diâmetro).

Quando saem do forno barram-se com manteiga e no centro de cada uma coloca-se uma anchova enrolada, como vêm dentro das latas.

N.º 90 — Torradas com sardinhas

Sardinhas de conserva..	uma lata
Manteiga boa..	uma colher de sopa
Ovo cozido	um
Sal, pimenta em pó, sumo de limão e salsa picada	q. b.
Pão de forma..	» »

Corta-se o pão em rodelas grossas que se passam levemente por um pouco de manteiga quente, em uma frigideira, e vão-se pondo de lado. Tiram-se as espinhas e a pele às sardinhas e esmagam-se muito bem com uma colher de pau dentro de uma tijela, pisando depois com a mão do almofariz, até ficar em massa fina, que se liga com a manteiga.

Tempera-se com um pouco de pimenta e sumo de limão, aquecendo-se ligeiramente a mistura para a ligar melhor. Barram-se as rodelas de pão com esta massa, e, por cima, espalha-se a gema cozida, passada através de um passador, guarnecendo depois com a clara do ovo cozido, picadinha, misturada com a salsa picada.

N.º 91 — Almoço de Verão

Batatas cozidas	300 grs.
Cenouras cozidas	125 »
Ervilhas cozidas	500 »
Feijão verde cortado miúdo e cozido	125 »
Nabos cozidos	dois
Feijão frade cozido	uma chávena
Peixe cozido	» posta grande
Molho de maionese	q. b.
Salsa picadinha.	» »
Ovos cozidos	dois

Cortam-se os legumes cozidos em quadradinhos pequenos, assim como os ovos duros; desfia-se o peixe cozido e mistura-se tudo com o feijão frade que tambem já deve estar cozido.

Com duas gemas de ovos, uma colher de bom vinagre e muito bom azeite, faz-se uma grande tijela de molho de maionese, com o qual se ligam e temperam os legumes que se prepararam.

Põe-se tudo num prato que possa ir à mesa, dá-se-lhe a forma de uma pirâmide, polvilha-se com salsa picadinha muito fina e mete-se no frigorífico até à hora de se servir.

Não havendo frigorífico deve pôr-se o prato em sítio fresco ou, melhor, rodeado com gelo e sal grosso.

Pratos frios

N.º 92 — Atum com molho amarelo

Latas de atum	duas
Batatas cozidas..	500 grs.
Ovos cozidos	dois
Alface, beterrabas cozidas e azeitonas . ..	q. b.
Molho amarelo	» »

Abrem-se as latas de atum; faz-se este em pedacinhos que se dispõem dentro de uma travessa; em volta colocam-se as batatas cozidas cortadas em palitos, e cobre-se tudo com uma porção de molho amarelo.

Enfeita-se por cima e em volta com tiras de beterraba, azeitonas descaroçadas e folhas de alface.

N. B. — Este prato pode ser feito com qualquer peixe cozido frio, ou mesmo com bacalhau também cozido e frio, tendo o cuidado de o ter tido de molho em água durante vinte e quatro horas antes de o cozer.

(Veja capítulo Molhos).

N.º 93 — Cabeça de porco

(«Tête d'achard»)

Vinho branco	dois decilitros
Cabeça de porco	um quilo
Pimenta em grão	seis bagos
Cravinho	dois bagos
Aipo..	» troncos
Cebolas pequenas	duas
Canela em pau.	um pedacinho
Sal grosso.	q. b.

Chamusca-se a cabeça do porco para lhe tirar todos os pelos e, em seguida, escalda-se com água a ferver. Raspa-se muito bem, tiram-se-lhes os olhos e lava-se em muitas águas.

Põe-se dentro de uma panela, cobre-se com água, juntam-se-lhe todos os temperos mencionados e põe-se ao lume; deve ferver até estar bem cozida. Tira-se então com uma escumadeira para um prato e, depois de ter arrefecido um pouco, parte-se toda em bocados pequenos.

Tem-se preparado um saco de pano crú com uns 28 cms. de comprimento e 8 de diâmetro. Lava-se com água e sabão e depois ferve-se num tacho com água para lhe tirar o cheiro e o gosto a sabão.

Deitam-se os pedaços da cabeça do porco para dentro deste saco e amarra-se a boca, de maneira que fique o mais apertado possível. Passa-se à volta um fio de guita da mesma forma como se liga um paio. Coloca-se o rolo assim preparado dentro de uma travessa, põe-se-lhe em cima uma tábua e em cima desta uns pesos para escorrer e comprimir a carne. Deixa-se assim durante 24 horas. Abre-se então o saco de alto a baixo com uma tesoura e corta-se o rolo às rodelas. Tendo frigorífico endurece mais ràpidamente. Pode aproveitar-se o caldo de cozedura para fazer a geleta indicada no N.º 120.

N.º 94 — Cabeça de vitela com molho verde

Cabeça de vitela..	metade de uma
Cebola..	uma
Aipo	dois troncos
Cenoura.	uma
Salsa	um ramo
Cravo de cabeça..	dois grãos
Sal	q. b.
Molho verde	» »

Chamusca-se a cabeça de vitela, e lava-se muito bem, tendo o cuidado de a raspar com uma faca. Põe-se numa panela, cobre-so com água, deitam-se dentro todos os temperos acima mencionados, e põe-se ao lume a ferver até estar meio cozida, o que se conhece espetando um garfo. Tira-se então com uma escumadeira e põe-se em cima de uma tábua, e logo que arrefece um pouco tiram-se todos os ossos, auxiliando com uma faca bem afiada, tendo o cuidado de não lhe abrir buracos nem deformar a cabeça, que deve ficar num pedaço único.

Enrola-se então deixando a parte gelatinosa para fora; ata-se muito bem com um cordel, e põe-se novamente dentro da panela para ferver até estar bem cozida. Tira-se, escorre-se e põe-se dentro de uma tigela.

Com o caldo da cozedura faz-se a geleia N.º 120 com a qual se cobre a vitela dentro da tigela; deixa-se congelar, e desenforma-se quando se quiser servir.

Acompanha-se com molho verde, dentro de uma molheira.

O tempo da primeira cozedura da cabeça de vitela, antos de se lhe tirarem os ossos, é geralmente uma meia hora.

Não esquecer, é claro, tirar o cordel, com o qual se ata a cabeça para ficar bem ligada enquanto se coze.

(Veja Capítulo Molhos).

N.º 95 — «Foie-gras» fingido

Fígado de porco	250 grs.
Banha em rama	» »
Sal, pimenta em pó, raspa de nós moscada e manteiga	q. b.

Lavam-se o fígado e a banha, tirando-lhe as peles, e passa-se tudo três vezes pela máquina da carne. Põe-se esta papa numa tigela de loiça ou de esmalte, tempera-se com sal, pimenta, um pouco de nós moscada ralada e põe-se a ferver em banho-maria, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Quando está cozido, o que se conhece pelo paladar e pela cor, prova se de sal, tira-se, deita-se-lhe uma boa colher de manteiga, mexe-se e deixa-se congelar até o dia seguinte.

N.º 96 — Frango de neve em geleia

Frango	um
Geleia de carne	q. b.
Farinha de trigo	60 grs.
Nata fresca	» »
Manteiga	» »
Leite	q. b.
Folhas de gelatina	nove
Trufas, pistaches e sal fino	q. b.

Coze-se um frango grande e bastante gordo, tendo o cuidado de o não deixar excessivamente cozido. Tira-se do caldo e deixa-se arrefecer.

Depois de frio, trincha-se em bocados regulares e colocam-se estes dentro de uma travessa que possa ir à mesa.

Entretanto, derrete-se à parte, dentro de um tachinho, a manteiga, à qual se junta a farinha, ligando-a bem na gordura. Deitam-se-lhe em seguida partes mais ou menos iguais do leite e do caldo onde o frango foi cozido, mexendo com a maior cautela para não fazer grumos.

Tira-se do lume depois de cozido, devendo ficar um creme bastante espesso; derretem-se as folhas de gelatina ao lume dentro de um tachinho com um pouco de água, juntando-as em seguida no creme. Por fim liga-se tudo com a

nata, que deve estar ligeiramente batida, e vai-se batendo tudo com o batedor de rodas até estar completamente frio, para não criar côdea.

Estende-se este créme por cima dos bocados de frango, tapando-os completamente, com o auxílio de uma faca, que de vez em quando se molha em água a ferver. Enfeitam-se por cima com umas flores que se fazem com pedacinhos de trufas e com folhinhas feitas com as pistaches.

Finalmente cobre-se tudo com geleia de carne, N.º 124, que deve estar quase solidificada, espalhando-a também com uma faca.

Mete-se no frigorífico, ou, na falta deste, coloca-se a travessa sobre pedaços de gelo.

N.º 97 — «Galantine» de galinha

A «galantine» é um pitéu de origem francesa e da chamada «alta cozinha». Mete medo a muita gente pela complicação e dificuldade.

«Tirar os ossos a uma galinha e deixá-la inteira! Isto é lá possível!» E' possível e relativamente fácil e simples.

Vou esforçar-me por ser clara nas minhas explicações e estou certa de que as mais medrosas irão a correr fazer a experiência e sentirão a alegria de, com pouco trabalho, apresentar uma «galantine» primorosa...

Galinha	uma
Carne de vitela	250 grs.
» » porco	» »
Toucinho fresco	40 grs.
Pão ralado	tres colheres de sopa bem cheias
Queijo parmezão ralado	duas colheres de sopa bem cheias
Especiarias	duas pitadas
Folha de salva	três »
Sal fino e pimenta em pó ..	q. b.
Cebolas médias	duas
Aipo	duas hastes
Cenouras	duas
Toucinho (para a cozedura) ..	30 grs.
Pimenta em grão	dez bagos
Cravinho	duas cabeças
Sal grosso	q. b.

I) — Torce-se o pescoço a uma galinha nova mas bastante gorda. Pendura-se durante uns três minutos com a cabeça para baixo. *Escalda-se ao de leve e ràpidamente* com água a ferver, e depena-se o mais depressa possível, tendo o maior cuidado em não lhe romper a pele. A maioria dos mestres de

culinária aconselham a depenar a galinha *em seco*, mas a minha experiência diz o contrário, pois com esse processo é raro não lhe romper a pele; escaldando-a ligeiramente fica perfeitamente seca e o trabalho não é prejudicado.

Limpa-se de todas as penas novas, chamusca-se e coloca-se a galinha em cima da mesa. Cortam-se a cabeça, as patas e as pontas das asas. Arregaça-se a pele do pescoço e corta-se o osso o mais rente possível, *tendo o cuidado de não cortar a pele*. Começa aqui o trabalho do desossamento da ave. Coloca-se em cima da mesa, com o peito para baixo, e dá-se um golpe desde o pescoço até à mitra. Vai-se arrepiando a pele para fora da carcassa, raspando com as unhas, auxiliando com a faca e, pouco a pouco, despega-se assim a carne, *tendo sempre toda a atenção para não dar nenhum golpe na pele*. Quando se chega à altura das asas e das pernas, descarnam-se estas e raspam-se com a faca até ao osso. Com a tesoura cortam-se as ligações que prendem os ossos à carcassa, puxando então com força os ossos para dentro. A pele entrará como um travesseiro que se volta; as pernas e as asas ficarão viradas às avessas e com uma tesoura cortam-se os ossos que ficam agarrados nas pontas das mesmas. Continua-se a descarnar toda a carcassa até conseguir tirá-la fora da carne; a galinha deve ficar inteira e completamente livre de ossos. Com a tesoura, cortam-se todos os tendões, em seguida lava-se a galinha, enxuga-se num pano e põe-se de parte.

II) — Abre-se a carcasaa, tirando-lhe as enxúndias e os miudos que se limpam, lavam-se e cortam-se em pedaços pequenos e guarda-se tudo num prato, assim como os ovos da galinha, se os tiver.

III) — Passam-se, pela máquina de picar, as carnes de porco e de vitela; que se põem dentro de um tacho, juntamente com os miudos partidos em pedacinhos, os quarenta gramas de toucinho fresco cortado em bocadinhos e a enxúndia cortada em tiras. Se tiver muito enxúndia, não se põe toda. Tempera-se tudo com sal fino, as pitadas de especiarias, pimenta, as folhas de salva cortadas em bocados (se as houver), juntam-se-lhes o queijo e o pão ralado e amassa-se tudo muito bem.

IV) — Abre-se novamente a galinha em cima da mesa, espalma-se bem e verifica-se se as pernas e as asas estão bem puxadas para dentro; esfrega-se toda com um pouco de sal fino, e deita-se para dentro o picado que se preparou, espalhando-o bem. Distribuem-se então os ovos dentro deste recheio. Se a galinha não os tiver, substituem-se por duas gemas de ovos cozidos, cortadas em três rodelas cada uma. Colocam-se distantes umas das outras para fazerem umas manchas amareladas que produzem bonito efeito quando se corta a «galantine».

V) — Fecha-se a galinha, ajeitando bem para lhe dar a sua forma como se estivesse inteira e coze-se a abertura com uma agulha e uma linha de algodão «perlé» branco e fino. Embrulha-se a galinha num pano branco, enrolando-a como se fizesse um embrulho, apertando-se as extremidades, que se atam com um cordel, como se fecha a boca de um saco; enrola-se também o cordel à volta da galinha como se prepara um paio, deixand-a muito apertada.

Deve ferver-se o pano branco num tacho com água antes de se enro-

lar a galinha, para lhe tirar o gosto e cheiro da barrela, que depois torna o caldo muito desagradável.

VI) — Põe-se a galinha a cozer, assim preparada, dentro de uma panela com água temperada com todos os ossos que se descarnaram e outros de vitela ou de vaca (se os houver), as cebolas cortadas em pedaços, as hastes do aipo, as cenouras, o pedaço de toucinho, os bagos de pimenta e cravinho e um pouco de sal grosso. Deve ferver em lume brando durante umas quatro horas. O tempo da cozedura depende da qualidade da ave; verifica-se fàcilmente o estado da galinha espetando-a com uma agulha de ferro, fina, por exemplo das que se empregam para fazer tricot. A galinha está cozida quando a agulha entra fàcilmente na carne. Tira-se então da panela, deixa-se esfriar, desenrolando-a em seguida do pano. Serve-se cortada em fatias.

N. B. — Quando se quiser acompanhar com geleia reserva-se, para esse fim, dois litros de caldo da cozedura. Ver receita N.º 122.

Depois da geleia estar pronta deita-se dentro de uma forma. Quando estiver meio solidificada, mete-se dentro a galinha e deixa-se endurecer. Tendo frigorífico o trabalho de congelação faz-se mais ràpidamente e melhor metendo dentro dele a forma depois de colocar a galinha na geleia.

Para desenformar, mete-se a forma durante um segundo dentro de um alguidar cheio de água muito quente.

N.º 98 — «Galantine» de vitela

Vitela do peito, muito boa	1 k. e 1/2
Sal e pimenta	q. b.
Picado de carne	» »
Presunto	50 grs.
Toucinho	» »
Azeitonas	doze
Ossos	1 kg.
Cenouras	cinco
Cebolas	duas
Vinho branco	dois decilitros
Pimenta em grão	seis bagos

Bate-se bem a vitela do peito, esfrega-se com o sal e a pimenta, estende-se depois na mesa, cobre-se com o picado de carne, (pode ser feito com vitela e porco, misturados) cobre-se com tirinhas de presunto e de toucinho cortadas finas, e as azeitonas aos bocadinhos, depois leva outra camada de picado, outra de presunto, toucinho, azeitonas, assim sucessivamente até acabar tudo. A última camada deve ser de picado.

Enrola-se então a vitela, apertando-a num pano e ata-se muito bem com um fio. Põe-se numa panela, cobre-se bem com água, deitam-se também os ossos,

as cenouras, as cebolas, o vinho branco, as pimentas em grão e o sal; vai ao lume a ferver por espaço de três horas.

Tira-se e deixa-se arrefecer dentro deste caldo.

Depois de frio, escorre-se, coloca-se numa travessa de esmalte, põe-se um peso forte em cima, e deixa-se assim até o dia seguinte, desembrulhando-se então.

Querendo fazer a geleia para guarnecer, faz-se como indica o n.º 124.

N.º 99 — «Galatine» fingida

A

Carne de porco, da perna, sem ossos	750 grs.
Presunto	50 »
Toucinho	80 »
Ovos pequenos	4
Bolachas de água e sal.	16
Pimenta em grão..	seis bagos
Manteiga.	uma colher de sopa
Sal..	q. b.

Passa-se a carne pela máquina de picar juntamente com as bolachas; corta-se em bocadinhos o toucinho e o presunto, amassa se tudo juntamente com os ovos e os temperos. Deita-se esta massa de carne num pano, embrulha-se e aperta-se bem as extremidades com um fio de guita que se enrola à volta. Coze-se numa panela com bastante água temperada com sal. Desenrola-se depois de frio.

N.º 100 — «Galantine» fingida

B

Carne de porco picada	250 grs.
» » vitela	» »
Presunto picado	100 »
Toucinho cortado em bocadinhos	» »
Bolachas de água e sal passadas pela máquina	oito
Vinho do Porto ou da Madeira	um cálice
Sal, pimenta e noz moscada.	q. b.

Processo idêntico ao do n.º 99

N.º 101 — Galinha em «chaud-froid» branco

Galinha nova	uma
Cebola	»
Aipo	três troncos
Pimenta em grão	seis bagos
Toucinho	30 grs.
Sal grosso	q. b.
Geleia «chaud-froid»	» »

Depena-se uma galinha gorda, chamusca-se, esvazia-se, lava-se e coze-se numa panela com água, temperada com um pouco de sal grosso, uma cebola, os troncos de aipo, pimenta e toucinho.

Depois de cozida escorre-se do caldo e deixa-se arrefecer completamente.

Corta-se então em quatro pedaços, isto é, as asas com o peito e as pernas com as coxas, cortando-a bem de alto a baixo.

Mergulham-se estes pedaços em geleia «chaud-froid» n.º 119 que deve estar morna, colocando os pedaços num prato grande, afastados uns dos outros. Regam-se com a geleia que restar, e deixam-se arrefecer e endurecer.

Querendo, podem decorar-se com bocadinhos de trufas e pistaches, fazendo então umas pequenas flores negras com as suas folhinhas verdes.

Estes enfeites devem colocar-se antes que a geleia se tenha solidificado completamente. Estas guarnições são, é claro, facultativas.

N. B. — Com o caldo da galinha deve fazer-se uma boa canja.

N.º 102 — Galinha em geleia

Galinha cozida	q. b.
«Mousse» de fígado	» »
Geleia de carne	» »
Tiras de feijão verde cozido	» »
Tomates, pistaches e azeitonas	» »

Forra-se o fundo de uma travessa com uma porção de «mousse» de fígado n.º 106. Colocam-se por cima pedaços de galinha ou frango cozidos, sem pele nem ossos, cortados em tirinhas, enterrando-os lèvemente na «mousse»; por cima espalha-se outra camada de «mousse», o mais delgada possível, alisando-a com uma faca.

Com as tirinhas de feijão verde desenha-se uma grade; no centro de cada quadrado colocam-se, alternadas, rodelinhas de tomate e de pistaches, e à volta uma cercadura de tiras de azeitonas pretas.

Cobre-se tudo com geleia de carne n.º 123 que já deve estar meio solidificada, alisando-a muito bem com uma faca. Deixa-se endurecer completamente.

Havendo frigorífico fica melhor.

N.º 103 — Galinha estufada em geleia

Galinha gorda e nova	uma
Toucinho fresco	50 grs.
Ervilhas tenras	125 »
Mão de vitela	uma pequena
Cenouras	três
Ramo de salsa	um grande
Cebola	uma
Vinho branco	três decilitros
Agua	dois »
Pimenta em grão	seis bagos
Sal	q. b.

Coze-se em água e sal a mão de vitela. Põe-se num tacho o toucinho cortado em falhas, juntamente com os coiros, as cenouras, a cebola, cortada em pedaços, o ramo de salsa, o vinho branco, as pimentas, o sal e a água; deitam-se a galinha e os miúdos e deixa-se estufar em lume brando. Quando está meio cozida, juntam-se-lhe os bocados da mão de vitela cortada em pedaços pequenos, deixando acabar de cozer tudo junto, ficando bem apurado. Depois de pronto, tiram-se do molho a galinha e os pedaços da mão de vitela, e deixam-se arrefecer. Trincha-se então a galinha, tiram-se-lhe os ossos, deixando os bocados o mais inteiros possivel. Arrumam-se, alternados, numa tigela grande, os pedaços da galinha e os da mão, espalhando entre eles uma mão cheia de ervilhas cozidas em água e sal. Cobre-se tudo com um pouco de geleia n.º 120 e deixa-se endurecer. Para desenformar, mete-se a tigela em água quente durante uns segundos, vira-se para um prato e depois para outro para a pôr com o lado de cima para fora.

Para fazer a geleia, aproveita-se o caldo onde se cozeu a mão de vitela.

N.º 104 — Ganso em geleia

Ganso	um
Carne de porco fresca	250 grs.
» » vitela	» »
Toucinho fresco.	30 »
Fiambre	50 »
Especiarias	uma pitada
Vinho branco	um decilitro
Conhaque	uma colher
Véu das tripas de porco	um
Pimenta em grão	dez bagos
Pão ralado..	três colheres de sopa
Sal fino	q. b.

Desossa-se o ganso conforme se explicou na «Galantine» de galinha N.º 97

A' parte, picam-se as carnes, e cortam-se em bocadinhos os miúdos da ave, o fiambre, o toucinho e amassa-se tudo com as especiarias, o pão ralado, o vinho, o conhaque, as pimentas, temperando com sal suficiente. Enche-se o ganso com este recheio, e cose-se com linha e agulha, de forma que fique bem fechado. Envolve-se então no véu das tripas, atando-o todo com uma linha de algodão perlé.

Põe-se num tacho de barro, deitam-se dois decilitros de água, tempera-se com mais um pouco de sal, uma cebola em quartos, um ramo de salsa inteira, tapa-se o tacho e põe-se no forno a cozer. Está pronto quando se pode espetar com uma agulha de tricot. Escorre-se a gordura e deixa-se arrefecer completamente. No dia seguinte, enfeita-se com geleia N.º 120.

A gordura da cozedura do ganso é magnífica para temperar qualquer prato de massa ou de arroz, e os ossos, assim como os restos das carnes, que se limpam de nervos e peles antes de se picarem, servem para fazer um caldo de carne.

N.º 105 — «Mousse» de carne

Vitela	500 grs.
Carne de porco magra	» »
Manteiga.	200 »
Nata fresca..	um decilitro
Ovos	cinco
Especiarias..	uma pitada
Azeitonas	seis
Sal.	q. b.

Limpam-se as carnes das peles e dos nervos, passam-se três ou quatro vezes pela máquina de picar até ficar uma massa finíssima, junta-se a pitada de especiarias, o sal e as azeitonas em bocadinhos, a manteiga derretida, cinco gemas e amassa-se com a mão como massa de pão. Junta-se a nata fresca e as cinco claras batidas em castelo. Deita-se numa forma untada e coze-se em banho-maria. Depois de frio e desenformado cobre-se com geleia N.º 124. A nata deve misturar-se nas claras batidas, antes de se juntarem estas duas coisas na massa das carnes.

N.º 106 — Mousse» de fígado

Fígado de vitela..	250 grs.
» » porco	» »
Manteiga.	uma colher de sopa
Farinha	três colheres de sopa
Leite	q. b.
Nata	um decilitro
Gemas	quatro
Sal, pimenta, noz moscada. ..	q. b.

Põem-se os fígados numa fregideira ao lume e passam-se ligeiramente em manteiga. Tiram-se, passam-se pela máquina e depois por uma peneira de arame; à parte, derrete-se uma colher de manteiga, leva as três colheres de farinha, mexe-se e deita-se-lhe o leite suficiente para fazer um creme muito grosso; cuidado em não deixar grumos. Tiram-se, deitam-se pouco a pouco as quatro gemas, e temperam-se com sal, pimenta e noz moscada, junta-se-lhe o fígado picado, bate-se bem, e vai ao forno em forma untada a cozer em banho-maria, (aproximadamente uma hora). Depois de desenformado e frio cobre-se com geleia de carne N.º 124, e mete-se no frigorífico durante algumas horas.

N.º 107 — «Paté» de coelho manso

A

Coelho	um
Chispe	metade de um
Toucinho fresco	100 grs.
Presunto	50 grs.
Cebola média	uma
Salsa, pimenta.	q. b.
Raspa de noz moscada..	» »
Gemas de ovos.	seis
Claras » »	quatro
Vinho branco..	dois decilitros

Corta-se o coelho em pedaços; põe-se num tacho com o chispe convenientemente raspado e chamuscado, o presunto, o toucinho também cortado em quadrados, a cebola cortada aos quartos, um ramo de salsa, pimenta, raspa de noz moscada, um pouco de sal e vai tudo a cozer em lume brando até ficar bem cozido. Desossa-se, passa-se tudo pela máquina, juntam-se os ossos e o molho que tiver, e prova-se do sal.

Deita-se para uma forma bem untada e polvilhada com pão ralado e vai ao forno.

Depois de cozido despega-se em volta com uma faca e volta-se para um prato para arrefecer.

Querendo pode ser coberto com uma geleia n.º 124.

N.º 108 — «Paté» de coelho manso

B

Coelho grande.	um
Presunto fresco e gordo..	195 grs.
Miolo de pão branco	meio quilo
Leite	q. b.

Ovo inteiro	um
Manteiga.	uma colher de sopa
Queijo parmezão ralado	» » » »
Pimenta em grão	oito bagos
» » pó e sal	q. b.

Põe-se o miolo do pão de molho no leite e deixa-se abeberar. A' parte, desossa-se o coelho e passa-se duas ou três vezes pela máquina de picar. Esmaga-se depois o pão, passa-se em seguida por uma peneira, tendo-lhe escorrido o leite excessivo. Mistura-se com a massa do coelho, juntam-se-lhes todos os temperos mencionados, amassa-se tudo muito bem para ligar e deita-se numa forma prèviamente untada com manteiga, e vai para o forno, muito brando, até cozer.

Deve, levar, pelo menos, uma hora. Quando começa a criar codea, tapa-se com folhas de couve para não tostar por cima demasiadamènte.

Desenforma-se depois de frio.

Querendo, pode guarnecer-se com geleia n.º 124.

N.º 109 — «Paté» de lebre

Lebre	uma
Carne de porco.	500 grs.
Vitela	» »
Fígado da lebre	um
Cebola pequena	uma
Alho	uma ponta
Pão ralado	duas colheres de sopa
Louro	uma folha pequena
Sal e pimenta	q. b.
Toucinho	» »
Vinho branco	um decilitro
Aguardente	um cálice

Passa-se pela máquina a carne de uma lebre bem fresca, as carnes de porco e de vitela e o fígado da lebre. Tempera-se com uma cebolinha bem picada, o alho, o sal, a pimenta, o sangue da lebre, o pão ralado e o louro. Forra-se o fundo de um tacho alto de esmalte com fatias finas de toucinho, põe-se em cima o picado, deita-se-lhe o vinho branco e o cálice de aguardente e cobre-se tudo com outra camada de toucinho.

Tapa-se o tacho e barra-se a borda da tampa com uma massa de farinha amassada com água, de forma que não possa entrar o ar; mete-se em forno brando durante cinco horas. Desenforma-se depois de frio.

N.º 110 — «Paté» de coelho bravo

A

O mesmo processo da receita anterior, substituindo a lebre por coelho bravo. Porém, como o coelho é mais pequeno do que a lebre, devem reduzir-se as porções, empregando apenas 250 grs. de cada qualidade de carne e um pouco menos dos outros ingredientes mencionados.

N.º 111 — «Paté» de coelho bravo

B

Coelho bravo	um
Cebolas.	duas
Alho	dois dentes
Folha de louro	uma
Salsa	um ramo
Sal e pimenta	q. b.
Vinho branco	» »
Toucinho	» »
Aguardente	um decilitro

Parte-se um coelho bravo em pedaços, põe-se a marinar de véspera com as cebolas feitas em pedaços, os alhos, a folha de louro, um ramo de salsa e bastante vinho branco. No dia seguinte desossa-se, pica-se na máquina e põe-se numa forma forrada com toucinho cortado às folhas finas, entremeando o picado de coelho com fatias de toucinho, isto até acabar ambas as coisas, deita-se a aguardente e procede-se como a receita n.º 110.

N.º 112 — «Paté» de restos de carne

Carnes cozidas ou assadas	400 grs.
Presunto bom	50 »
Fiambre	» »
Toucinho fresco	30 »
Cogumelos	50 »
Fatias de pão de forma embebidas em caldo ou leite	uma
Conhaque	uma colher
Ovos	dois
Sal, pimenta e folha de louro	q. b.

Passam-se pela máquina de picar, duas ou três vezes, as carnes, o presunto e a fatia de pão, até obter um polme muito fino.

Picam-se, à parte, os cogumelos e cortam-se em bocadinhos muito finos

tanto o fiambre como o toucinho. Misturam-se todas as coisas com os temperos mencionados, amassando muito bem para ligar.

Unta-se com banha uma forma, salpica-se com pão ralado, de maneira que faça uma crosta igual, põe-se no fundo uma folha de louro feita em pedacinhos, e deita-se a mistura, carregando bem para ficar toda ligada.

Mete-se no forno para cozer o que deve levar uns cinquenta minutos.

Desenforma-se depois de frio, e cobre-se com geleia.

(Quando começar a alourar, tapa-se com um papel pardo molhado, para evitar que faça uma côdea queimada).

N.º 113—Peito de vitela recheado

(«Cima» genovesa)

Peito de vitela	um
Carne de vitela	100 grs.
» » porco	» »
Fiambre	50 »
Ervilhas tenras cozidas	125 »
Mioleira de vitela	uma
Ovos	três
Queijo parmezão ralado	uma colher
Cebolas	duas
Nabo	um
Cenoura	uma
Aipo	um tronco
Manteiga	q. b.
Sal e noz moscada ralada.	» »

Desossa-se o peito da vitela, põe-se em cima da mesa, bate-se com o maço de madeira para o fazer todo da mesma altura, lava-se e cose-se com uma linha e agulha de forma a fazer um saco, deixando uma boca por onde se há-de meter o recheio.

A' parte, pica-se uma cebola que se leva ao lume com um pouco de manteiga; apenas esteja cozida, põem-se dentro os bifes, deixam-se fritar um pouco dos dois lados, tiram-se e passam-se pela máquina de picar. Põem-se num tacho, e junta-se-lhe o molho que fizeram, o queijo ralado, a mioleira feita em pedacinhos, o fiambre também cortado em pedaços, os ovos batidos, as ervilhas cozidas e perfuma-se com noz moscada, não esquecendo de temperar com sal fino.

Mete-se esta mistura no saco de carnê e cose-se a abertura muito bem. Põe-se numa panela, cobre-se com água e junta-se-lhe a cebola, a cenoura, o nabo, o aipo e o sal.

Deve ferver uma hora e meia em fogo muito lento.

Pode aproveitar-se o caldo para o que se quiser porque fica excelente.

N.º 114 — Presuntos e salpicão de peru

O pescoço e as pernas de um peru	
Carne de porco	120 grs.
Pão ralado	duas colheres de sopa
Sal e pimenta	q. b.

Descarnam-se as pernas e esvazia-se o pescoço do peru, seguindo mais ou menos as indicações que demos para o desossamento da galinha em «galantine».

Passa-se pela máquina a carne de porco e a carne que se descarnou das pernas e do pescoço, deitam-se todos os temperos mencionados, enchendo com êste recheio as pernas e a pele do pescoço. Cosem-se muito bem com uma agulha e uma linha, atam-se num pano e cozem-se em água e sal, desenrolando--se depois de frios.

N. B. — Quando se assa um peru devem aproveitar-se o pescoço e as pernas para fazer estas «galantines», pois as pernas, depois de assadas, são sempre secas.

N.º 115 — Pudim de cabeça de porco

«Hure de porc»

Cabeça de porco salgada	meio quilo
Toucinho fresco..	q. b.
Pimenta em pó e raspa de noz moscada..	» »

Lava-se muito bem a cabeça de porco para lhe tirar o sal, e põe-se a cozer numa panela com bastante água. Quando a carne se despegar dos ossos, tira-se e corta-se em bocados muito pequenos. Corta-se uma porção de toucinho em falhas muito finas, com as quais se forram as paredes e o fundo de uma forma completamente lisa. O toucinho deve ser cortado quase tão fino como papel.

Tempera-se a carne com pimenta em pó e noz moscada (não deitar sal) e mexe-se bem. Deita-se numa forma, e mete-se por uns instantes dentro do forno para o calor ligar tudo muito bem, tira-se e cobre-se com umas tirinhas de toucinho.

Põe-se em cima da carne uma rodela de madeira que se ajuste perfeitamente, e coloca-se em cima um peso de cinco quilos.

Coloca-se em sítio fresco durante vinte e quatro horas.

Passado este tempo, desenforma-se, metendo a forma, ràpidamente, numa pouca de água a ferver, e volta-se para um prato.

Querendo, pode fazer-se com o caldo a geleia N.º 120.

N.º 116 — Pudim de carnes «Monroy»

Fígado de porco	125 grs.
Carne » »	» »
» » vitela	» »
Ovos	dois
Manteiga.	uma colher de sopa
Pão ralado	duas colheres
Pimenta em pó	uma pitada
Especiarias	» colher de café
Vinho do Porto	um cálice
Sal fino..	q. b.

Passam-se pela máquina as carnes e o fígado e amassam-se em seguida muito bem com todos os temperos mencionados e os ovos batidos.

Unta-se uma forma com bastante banha, polvilha-se com pão ralado, e deita-se a mistura alisando por cima com uma faca.

Coze-se em banho-maria, dentro do forno.

Desenforma-se depois de frio.

N.º 117 — Salada de frango

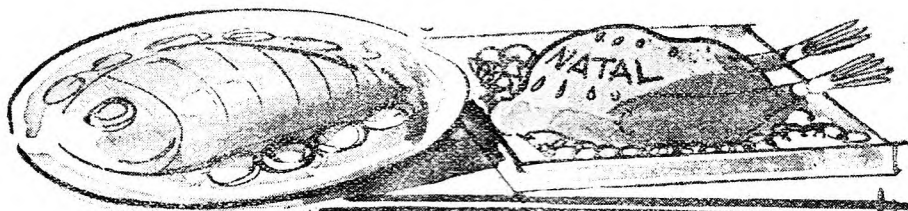
Frango cozido frio..	q. b.
Maionese	» »
Ovos cozidos	» »
Alface tenra, alcaparras e azeitonas	» »

Corta-se uma alface em tiras finas, tempera-se com leve fio de azeite muito bom e um pouco de sumo de limão.

Forra-se com esta relva o fundo de uma saladeira e depois vão-se colocando, em camadas alternadas, o frango desfiado e rodelas de ovos cozidos. Cobre-se tudo com uma porção de molho de maionese bem temperada com um pouco de mostarda Savóra, e por cima guarnece-se com azeitonas descaroçadas e alcaparras espremidas do vinagre.

Também se pode decorar com algumas tirinhas de alface.

Com um pouco de paciência pode fazer-se um prato muito bonito

NATAL
Geleias

N.º 118 — «Aspic» ou geleia de carnes

Mão de vitela	uma
Carne de vaca, gorda	750 grs.
» » » magra	500 »
» » vitela	» »
Cenouras	150 »
Sal grosso	30 »
Cebola	uma
Aipo	dois talos
Vinho branco	» decelitros
Conhaque	um decilitro
Clara de ovos	três
Cascas de ovos	»
Pimenta em grão	dez bagos

Escalda-se a mão de vitela, raspa-se, e, depois de bem limpa, põe-se numa panela, juntamente com as carnes partidas em pedacinhos, as cenouras partidas, a cebola, o aipo, a pimenta, o sal e três litros de água. Põe-se ao lume e quando começa a ferver vai-se espumando; depois tapa-se e deixa-se ferver em lume muito brando durante umas seis horas.

Passa-se o caldo, que se obteve, por um pano fino, desengordura-se e depois de completamente frio, torna-se a desengordurar. Volta ao lume, juntando-lhe o vinho, o conhaque, as claras e as cascas dos ovos. Vai-se batendo com as varas até ficar bem transparente. Se for necessário leva mais claras e cascas de ovos.

Coa-se por outro pano fino e deixa-se congelar.

N.º 119 — «Chaud-froid» branco

Manteiga	50 grs.
Folhas de gelatina	» »
Farinha de trigo	duas colheres de sopa

Caldo de carne.	meio litro
Nata fresca.	um decilitro
Agua..	» »

Derrete-se a manteiga num tacho, junta-se-lhe a farinha, mexendo sempre para a ligar e depois junta-se o caldo para fazer um creme grosso, ao qual se junta a gelatina, que se deve primeiramente derreter num decilitro de água. Mexe-se bem e junta-se a esta mistura a nata fresca, batendo tudo com uma colher de pau.

O «chaud-froid» serve para guarnecer peças de carnes frias, «galantines», etc., devendo empregar-se antes que arrefeça completamente e que portanto, esteja solidificado.

Depois de endurecido deve ficar brilhante.

N.º 120 — Geleia de caldo

(Para aproveitamento de caldo da cozedura de «galantines», cabeça de porco etc., etc.)

Caldo..	um litro
Ahua..	» decilitro
Folhas de gelatina	50 grs.
Claras de ovos..	três
Cascas » »	»

Limpa-se o caldo da gordura, e mede-se um litro. A' parte, põem-se numa panela as claras dos ovos e as respectivas cascas, juntamente com a água e bate-se tudo com o batedor de rodas. Junta-se-lhe o caldo muito quente, batendo sempre, e as folhas de gelatina que devem estar cortadas em pedacinhos, fazendo todo este trabalho sobre um lume brando, continuando a bater até clarificar o caldo. Quando começar a fazer goma, o que quer dizer que está pronta, tira-se do calor do lume e passa-se por um pano molhado que se deve pôr num funil.

Deita-se a geleia numa forma molhada, deixa-se gelar e quando estiver meio endurecida, põe-se a peça de «galantine» ou o que se quizer armar em gelatina.

N.º 121 — Geleia de maionese

Maionese..	q. b.
Folhas de gelatina	» »

Faz-se uma porção de molho de maionese e quando está pronta junta--se-lhe a gelatina prèviamente derretida nuns pingos de água e em calor muito brando.

Esta geleia serve para cobrir pratos frios de carne ou de peixe.

(Regula uma folha de gelatina para cada decilitro de azeite empregado).

N.º 122 — Geleia de peixe

Peixe cru	150 grs.
Espinhas de peixe	500 »
Cebolas às rodas	25 »
Folhas de gelatina	20 »
Pimenta em grão.	cinco bagos
Salsa	um ramo
Vinho branco	meio litro
Agua	» »
Clara de ovo	uma

Fervem-se as espinhas e peles de peixe com a água, o vinho e todos os temperos; junta-se-lhe o peixe e deixa-se cozer vinte e cinco a trinta minutos. Passado este tempo coa-se por uma peneira de rede fina. Junta-se-lhe então a gelatina desfeita num pouco de água quente, sobre o lume, a clara de ovo batida em castelo e a casca de um ou mais ovos. Deve ferver em lume muito brando durante uns quinze minutos.

Passa-se por um funil forrado com um pano molhado e espremido. Deita-se sobre o peixe que se quizer guarnecer; deixa-se esfriar e endurecer em sítio fresco.

N.º 123 — Geleia de vinho do Porto ou Madeira

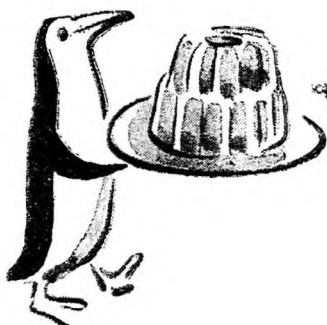
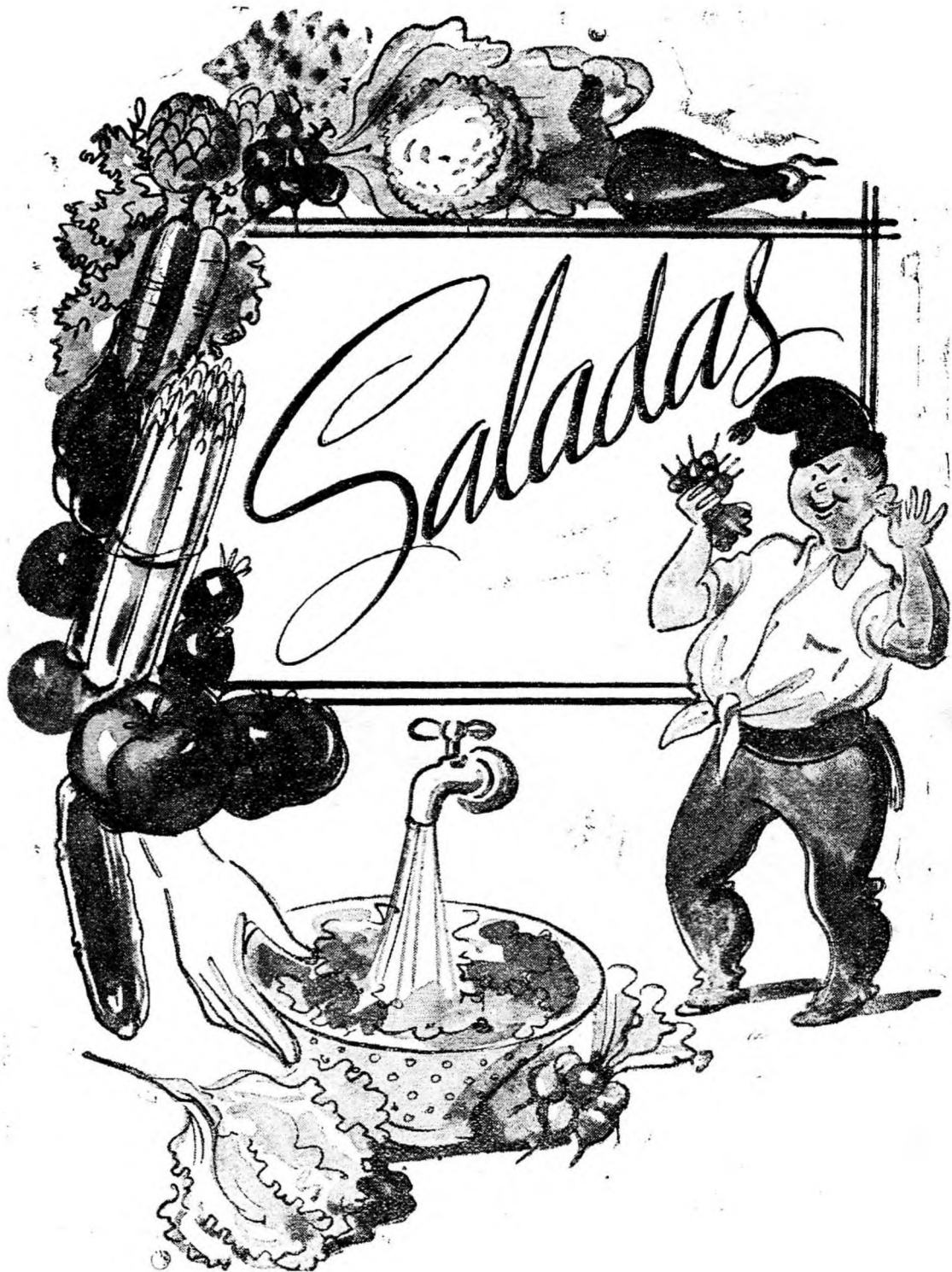
Receita e porções iguais às da receita N.º 124, deitando apenas três decilitros de água e três decilitros de vinho do Porto ou Madeira em vez de uma colher de sopa.

E' preferivel não deitar noz moscada.

N.º 124 — Geleia para carnes

Folhas de gelatina.	25 grs.
Agua a ferver.	meio litro
Cebola	duas rodelas
Cubos de caldo «Maggi»	dois
Cenoura cortada em pedaços ..	uma grande
Aipo	três talos
Vinho do Porto	uma colher de sopa
Clara de ovo	uma
Noz moscada ralada	uma pitada
Sal..	q. b.

Põem-se todos estes ingredientes num tacho que se leva ao lume. Deixa-se ferver durante seis minutos, mexendo continuadamente com uma colher, de preferencia de pau.

Coa-se por um guardanapo molhado e espremido e fica imediatamente pronta para deitar sobre qualquer carne ou «galantine» que se quizer guarnecer. Seguidamente deixa-se gelar para endurecer.

Saladas

SUGESTÕES PARA A COM-BINAÇÃO DE SALADAS COZIDAS-COMBINAÇÕES VARIADAS DE SALADAS CRUAS

N.º 125 — Saladas e seus temperos

Para se obterem boas saladas cruas é indispensável, em primeiro lugar escolher vegetais muito tenros.

Devem ser lavados em muitas águas frescas, pondo-os depois em cima de panos para lhes absorver toda a humidade.

Em seguida preparam-se os molhos para os temperar.

Misturam-se numa tijela azeite muito bom, sumo de limão ou vinagre, segundo o gosto, sal fino e pimenta em pó.

Põe-se a salada numa saladeira; na ocasião de servir, junta-se-lhe o tempero e mexe-se. Há quem substitua a pimenta por uma colherinha de mostarda francesa.

Algumas combinações suportam o tempero de manteiga derretida e sumo de limão, outras ficam muito boas com molho de maionese, e há também as que podem ser cobertas com uma boa geleia. (Veja N.º 124).

No Verão todas as saladas são mais agradáveis quando servidas geladas e, neste caso, são deliciosas temperadas com uma mistura, bem batida, de azeite fino e sumo de laranja (em partes iguais), algumas gotas de sumo de limão e umas pitadas de açúcar.

As saladas cozidas devem ser temperadas depois de estarem bem frias.

As porções para os temperos das saladas são muito variáveis; depende do paladar de quem as prepara. Porém, é conveniente acentuar que nunca se devem deitar excessivas quantidades de azeite nas saladas cruas, o que as amolece, tornando-as desagradáveis à vista e ao paladar.

Podem fazer-se pratos lindamente decorados, combinando as cores dos legumes e vegetais.

Saladas cozidas

(Para os temperos, veja o N.º 125)

N.º 126 — Rodelas de cenoura e tiras de couve lombarda, cozidas em água e sal uma pitada de açúcar.

N.º 127 — Rodelas de beterraba e e de batata, tiras de feijão verde; aipo cru picado.

N.º 128 — Tiras de nabos, de batatas, de cenouras, de ovos cozidos e de tomates crus; salsa picadinha.

N.º 129 — Raminhos de couve-flor, tiras de tomate cru, azeitonas descaroçadas.

N.º 130 — Tiras de feijão verde, rodelas de ovos cozidos, umas colheradas de picles.

N.º 131 — Rodelas de beterraba pelada, depois de cozida em água e sal.

N.º 132 — Raminhos de bróculos, rodelas de cenoura, tiras de ovos cozidos.

N.º 133 — Tiras de cenouras, de batata e de nabos; rodelas de pepino cru. Aipo cru picado.

N.º 134 — Quadradinhos de cenoura, ervilhas cozidas, alface tenra em tiras e folhinhas.

N.º 135 — Rodelas de batata cozida; metade do peso das batatas, de nozes picadinhas, algumas folhas de chicória branca, crua. (Molho de maionese).

N.º 136 — Raminhos de couve-flor, pontas de espargos, tiras de batata e de feijão verde muito tenro.

N.º 137 — Arroz cozido em muita água temperada de sal e depois escorrido; carne cozida desfiada, camarões cozidos descascados, tiras de cenouras cozidas e de pimentos assados, ervilhas cozidas, bastante pimenta, azeite e vinagre.

N.º 138 — Rodelas de batata, de beterraba e de ovos duros.

N.º 139 — Tiras de batata, de ovos duros, ervilhas e pedacinhos de nozes; algumas colheres de nata fresca batida. (Não leva outro tempero).

N.º 140 — Cebolinhas, cabeças de alhos franceses e rodelinhas de batata tudo cozido. Salsa picadinha, azeite, vinagre e pimenta.

N.º 141 — Fundos de alcachofras cozidas, pontas de espargos cozidos, tiras de fiambre e de tomate cru. Algumas alcaparras de conserva e azeite.

N.º 142 — Palitos de batata cozida, ervilhas cozidas, ovos duros cortados em rodelas, tiras de fiambre. (Molho de maionese)

N.º 143 — Quartos de batatas, tiras de feijão verde, azeitonas pretas descaroçadas, cebola crua picadinha, salsa também picada, pimenta, azeite e vinagre.

N.º 144 — Batatas em rodelas, ervilhas cozidas, camarões cozidos e descascados, tiras de tomate cru, tudo temperado com bom azeite. Deita-se por cima uma porção de nata fresca batida, e enfeita-se com tirinhas de alface e metades de azeitonas pretas.

N.º 145 — Tiras de batata, ovos duros, camarões cozidos e descascados, ameijoas abertas ao natural, salsa e cebola picadas, pimenta, azeite e sumo de limão.

N.º 146 — Lagosta em pedaços, ovos duros em rodelas, tiras de batata cozida, algumas anchovas de lata em pedacinhos; azeitonas verdes descaroçadas e em bocadinhos, relva de alface, pimenta e salsa picadinha.

N.º 147 — Rodelas de batata cozida, alcaparras e cebolinhas de conserva pepininhos de conserva picados, anchovas de lata desfiadas, ovos cozidos picados, aipo cru picado, mangericão picado, (duas folhas para cada quinhentos gramas de batatas), azeite e sumo de limão.

N.º 148 — Feijão frade cozido, rodelas de ovos cozidos, salsa, cebola e alhos picados, azeite e vinagre.

N.º 149 — Feijão branco cozido, misturado em partes iguais com feijão verde cozido em pedacinhos, salsa picada, azeite e vinagre.

N.º 150 — Batatas cozidas, atum de lata em bocadinhos, e o respectivo azeite, ovos cozidos, salsa picada, pimenta, relva de alface e sumo de limão.

N.º 151 — Tiras de batatas e de beterrabas cozidas, ovos duros picados, peixe cozido desfiado, pouquíssima cebola picada, salsa também picada, limão e azeite ou maionese.

Saladas cruas

(Para temperos veja N.º 125)

N.º 152 — Folhas de alface muito brancas, partidas á mão, ou cortadas com a faca, como se faz o caldo verde; não se devem apertar excessivamente para não ficarem amolecidas, perdendo assim a sua fescura.

N.º 153 — Pepinos e tomates em rodelas. Cebolinha picada, folhinhas de orégãos, sal fino e pimenta.

N.º 154 — Tirinhas de pimentos doces assados e pelados; um dentinho de alho picado.

N.º 155 — Tiras de pimentos doces assados e pelados, rodelas de tomate assado ou cru. Orégãos, alho picado.

N.º 156 — Pedaços de folhas de alface, tiras de tomates crus, ovos cozidos em quartos, cebola e aipo picadinhos, algumas anchovas de lata, desfiadas, azeite e vinagre, ou sumo de limão.

N.º 157 — Folhinhas de agriões, raminhos de chicória, rodelas de rabanetes.

N.º 158 — Raminhos de agriões, folhas de alface, rabanetes em rodelas, tiras de tomates, azeitonas pretas descaroçadas.

N.º 159 — Raminhos de agriões, de beldroegas e tiras de alface branca.

N.º 160 — Folhas de alface cortadas finas, rodelas de cenoura cozida, tiras minúsculas de vidrado de casca de laranja.

N.º 161 — Folhinhas de chicória branca, algumas nozes picadas e pequenas tiras, muito finas, de queijo gruière; maionese para ligar.

N.º 162 — Folhas de alface muito tenras, rodelas de ovos cozidos, algumas rodelas de cebola cortadas muito finas, vinagre e azeite, onde se desfaz uma colherinha de mostarda branca.

N.º 163 — Rodelas de pepino, cebola picadinha, orégãos, pimenta, azeite, vinagre e sal fino.

N.º 164 — Tirinhas da parte branca do aipo, rodelas de funcho (cultivado), pimenta, azeite e sumo de limão.

Sandwiches

VÁRIAS RECEITAS E SUGESTÕES PARA RECHEAR PÃEZINHOS E FATIAS OU PARA GUARNECER FATIAS DE PÃO DE FORMA E METADE DE PÃEZINHOS

Sanduiche é, só por si, uma palavra apetitosa que lembra guloseimas e coisas saborosas.

São indispensáveis em lanches e ceias e infalíveis na preparação de um bom farnel para regalo de qualquer passeata.

Actualmente não se concebem as vulgares sanduíches feitas com papos-secos atafulhados de fiambre, queijo ou carne assada. As sanduíches modernizaram-se, estilizaram-se, tornaram-se elegantes e caprichosas.

Mal supunha o velho Conde de Sandwich, seu inventor, que elas chegariam a tão requintadas e maravilhosas composições!

Nas pastelarias e leitarias vendem-se uns fofos e leves pãezinhos adocicados, que são esplêndidos para o efeito.

Também se podem fazer em casa com, relativamente, pouco trabalho.

Consulte as receitas N.os 1295 — 1304 — 1306 — 1307 — 1309, etc.

Para as nossas festas devemos sempre comprá-los ou fazê-los em dois formatos, redondos ou ovais, e de tamanho muito pequeno. Os pães grandes «embucham» mesmo sem se comerem...

Há duas maneiras de os preparar: abertos em metades guarnecidas, ou fechados e recheados com pastas de «Mousses» de fígado, de queijo, de fiambre, de sardinha, etc. Também se armam pelo mesmo processo as sanduíches de pão de forma e de pão integral.

Devemos empregar diversas qualidades de pão para tornar a mesa variada, sem esquecer, porém, de atender à harmonia de cores na decoração das sanduíches.

Com um pouco de paciência e de bom gosto obtêm-se sanduíches lindas à vista e delicadas ao paladar.

Pastas para fazer sanduiches

N.º 165 — Imitação de «Foie-gras» misturado com um pouco de manteiga. (Ver N.º 95.)

N.º 166 — Queijo da Ilha ralado.. .. .. q. b.
Manteiga de meio sal.. .. .. peso igual ao do queijo
Mostarda Savóra.. .. .. .. ao gosto

Esmaga-se tudo muito bem para obter uma massa.

N.º 167 — Queijo flamengo ralado.. .. q. b.
Manteiga sem sal .. .. .. peso igual ao do queijo
Nozes (miolo).. .. .. .. q. b.

Amassa-se bem o queijo com a manteiga. Barram-se as fatias com esta massa, mete-se entre elas uma porção de nozes mal pisadas.

N.º 168 — Sardinhas de lata.. .. .. .. q. b.
Manteiga de meio sal .. .. .. metade do peso das sardinhas
Sumo de limão e pimenta em pó q. b.

Limpam-se as sardinhas da pele e das espinhas, esmagam-se muito bem com uma colher do pau, amassando-as em seguida com a manteiga. Tempera--se com um pouco de pimenta em pó e sumo de limão.

N.º 169 — Fiambre .. .. 100 grs.
Manteiga de meio sal .. .. 50 »
Ovos mal cozidos .. .. dois
Pepinos de conserva picadinhos .. .. .. »

Passa-se o fiambre pela máquina de picar e amassa-se com todas as coisas até estarem bem ligadas.

N.° 170 — Atum.. .. .. uma lata
Manteiga de meio sal .. .. .. peso igual ao do atum
Alface fresca e tenra .. .. .. q. b.

Esmaga-se o atum num almofariz até ficar em massa, ligando-o depois muito bem com a manteiga; mete-se uma folha de alface no meio de cada sanduiche.

N.° 171 — Receita e porções idênticas, substituindo o atum por anchovas de lata

N.° 172 — Manteiga de meio sal.. .. .. q. b.
Mostarda Savóra.. .. .. » »
Rodelas de tomate crú. .. .. » »

Tempera-se a manteiga com uma forte porção de mostarda Savóra. Metem-se duas rodelas de tomate no meio de cada sanduiche.

Também se podem barrar as fatias com manteiga e depois com uma camada de mostarda Savóra.

E' conveniente escorrer as fatias de tomate em cima de um guardanapo, para lhes absorver a humanidade.

N.° 173 — Carne de vaca, assada.. .. .. 100 grs.
Carne de porco, assada. .. .. 100 »
Manteiga. .. .. 50 »
Mostarda. .. .. ao gosto
Cebola .. .. q. b.

Passam-se as carnes pela máquina, misturam-se com a manteiga e temperam-se com um pouco de mostarda e o molho das carnes assadas. Amassa-se tudo muito bem. Põe-se uma rodelinha muito fina de cebola no meio de cada sanduiche.

N.° 174 — Salsichas .. .. q. b.
Manteiga .. .. » »

Lavam-se as salsichas e fritam-se levemente em manteiga, picando-as primeiro com um alfinete para não rebentarem com o calor da fritura; em seguida cortam-se em pedaços de uns quatro centímetros de comprimento. Barram-se pãezinhos com manteiga e mete-se um pedaço de salsicha quente dentro de cada um.

N.° 175 — Gemas de ovos cozidos.. .. três
Manteiga fresca. .. .. .. duas colheres de sopa
Nata fresca .. .. » » » »
Anchovas de lata .. .. .. doze
Sal fino e pimenta em pó .. q. b.

Esmagam-se as gemas cozidas num almofariz, misturando-lhes depois a manteiga e as anchovas e pisa-se tudo muito bem; liga-se com a nata, e tempera-se com um pouco de pimenta e o sal que for preciso.

N.º 176 — Molho de maionese muito grosso .. .. q. b.
Lagosta cozida . .. . » »
Pepino de conserva .. .. » »

Barram-se as fatias com maionese; metem-se em cada sanduiche bocados de lagosta cozida desfiada e pedacinhos de pepino.

N.º 177 — Vitela assada .. .. q. b.
Manteiga .. .. » »
Mostarda Savóra. .. .. » »

Untam-se as fatias com manteiga; por cima dá-se uma camada de mostarda Savóra e formam-se as sanduiches metendo entre elas uma fatia de vitela do lombo assada.

N.º 178 — Mesmo processo, empregando fatias de carne de porco assada; no meio das sanduiches mete-se uma rodela de tomate fresco.

N.º 179 — Maionese .. .. q. b.
Ovos cozidos .. .. » »
Folhas de alface. .. .. » »

Untam-se as fatias com maionese grossa; unem-se as sanduiches metendo entre elas ovos cozidos picados e umas folhas de alface muito tenra. Os ovos também podem ser cortados em rodas finas.

N.º 180 — Carne de porco, assada .. .. 200 grs.
Carne de vaca, assada. .. .. 100 »
Fiambre. .. .. 50 »
Maionese e mostarda.. .. .. q. b.

Passam-se as carnes e o fiambre pela máquina de picar; ligam-se com umas quatro colheres de sopa de maionese bem grossa, temperada com um pouco de mostarda.

N.º 181 — Sardinhas de lata .. .. q. b.
Molho de maionese .. .. » »
Alcaparras de conserva .. .. » »

Limpam-se as sardinhas da pele e das espinhas e cortam-se em bocadinhos. Barram-se as fatias com maionese grossa; unem-se as sanduiches espalhando entre elas bocadinhos de sardinha e duas alcaparras espremidas do vinagre.

N.º 182 —	Frango cozido	150 grs.
	Fiambre..	50 »
	Molho de maionese	quatro colheres de sopa
	Mostarda e sumo de limão..	q. b.

Passam-se o frango e o fiambre pela máquina de picar e ligam-se ambas as coisas com a maionese, temperando com mostarda e sumo de limão.

N.º 183 —	Requeijões	dois
	Manteiga de meio sal	duas colheres de sopa
	Aipo (a parte branca e tenra)..	duas hastes
	Miolo de nozes, picadinho ..	uma mão cheia

Escorrem-se os requeijões num passador e depois põem-se num guardanapo para lhes absorver o máximo da humidade. Passada uma hora espremem-se por um passador de rede e batem-se numa tigela juntamente com a manteiga. Aromatiza-se este creme com o aipo picado muito miudinho, juntam-se as nozes feitas em bocadinhos e sal fino. Deve ficar apetitoso.

N.º 184 —	Ovos cozidos	q. b.
	Manteiga e mostarda	» »
	Pepinos de conserva	» »
	Presunto cru	» »

Barram-se as fatias com manteiga, depois com um pouco de mostarda, e unem-se metendo entre elas uma fatia muito fina de presunto cru, uma rodela de ovo cozido e uns pedacinhos de pepinos de conserva.

(O presunto deve ser cortado na máquina para ficar fino como um papel.)

N.º 185 —	Gemas de ovos cozidos	três
	Nata fresca..	três colheres de sopa
	Alcaparras	uma colher de chá
	Mostarda	uma pitada

Pisam-se as alcaparras num almofariz juntamente com as gemas; misturam-se com a nata e a mostarda e mexe-se tudo muito bem para ligar.

N.º 186 —	Maionese..	q. b.
	Cenouras cozidas	» »
	Couve lombarda cozida	» »
	Tomate cru	» »
	Manteiga	» »

Cortam-se, a couve em tiras muito finas e as cenouras em quadradinhos; cozem-se em água temperada com sal e uma colher de açúcar e põem-se a

escorrer, primeiro num passador e depois num guardanapo para lhes absorver a humidade.

Faz-se uma porção de maionese fortemente temperada com sumo de limão e mostarda; barram-se as fatias com manteiga, em seguida com maionese. Unem-se metendo no meio tiras de couve, quadradinhos de cenoura e tiras de tomate cru.

Preparação de fatias de pão de fôrma ou metade de pãezinhos

N.º 187 — Cortam-se pãezinhos em metades, ou fatias de pão de forma às quais se tiram as côdeas.

Barram-se com maionese grossa, fortemente temperada com mostarda Savóra e sumo de limão; em seguida guarnecem-se conforme se desejar.

Guarnições

N.º 188 — Uma rodela de fiambre; no centro, metade de uma azeitona preta descaroçada.

N.º 189 — Meia fatia de fiambre, cortada muito fina, enrolada em forma de funil.

N.º 190 — Tiras de folhas de alface muito tenra dispostas em grade; nos intervalos, colocam-se pedacinhos de azeitonas pretas.

N.º 191 — Um tapete de velva de alface; por cima dispõem-se fios de fiambre.

N.º 192 — Tiras finas de tomates crus, dispostas em grade. (Limpam-se das peles e das pevides.)

N.º 193 — Ovos cozidos picados; no centro uma alcaparra, rodeada com um friso preto feito com uma tira de azeitonas.

N.º 194 — Tiras de azeitonas pretas e rodelinhas de pepinos de conserva.

N.º 195 — Raminhos de couve-flor de conserva, alternados com tiras de fiambre.

N.º 196 — Flores feitas de rodelas de mortadela; com uma tesoura, cortam-se pedaços aos quais se dá a forma de pétalas que se vão colocando em cima da fatia. No centro põe-se um pedacinho de gema de ovo cozido para fazer o olho amarelo; noutro faz-se o olho em preto, substituindo a gema cozida por um bocado de azeitona preta.

N.º 197 — Tirinhas de tomate cru colocadas à volta da fatia para fazer uma moldura vermelha; coloca-se no centro uma anchova enrolada conforme sai da lata.

N.º 198 — Quadradinhos de beterraba cozida; nos intervalos, espetam-se raminhos de agriões.

N.º 199 — Com tiras e bocadinhos de trufas ou azeitonas pretas decoram-se umas fatias fazendo o jogo de dominó.

N.º 200 — Pequenos camarões cor de rosa, descascados, alternados com tiras de alface muito tenra.

N.º 201 — Rodelinhas de rabanetes; em cima de cada uma leva um bocadinho de azeitona preta.

N.º 202 — Rodelas ou tiras de mortadela; como guarnição uns raminhos de agriões e tomate cru picado.

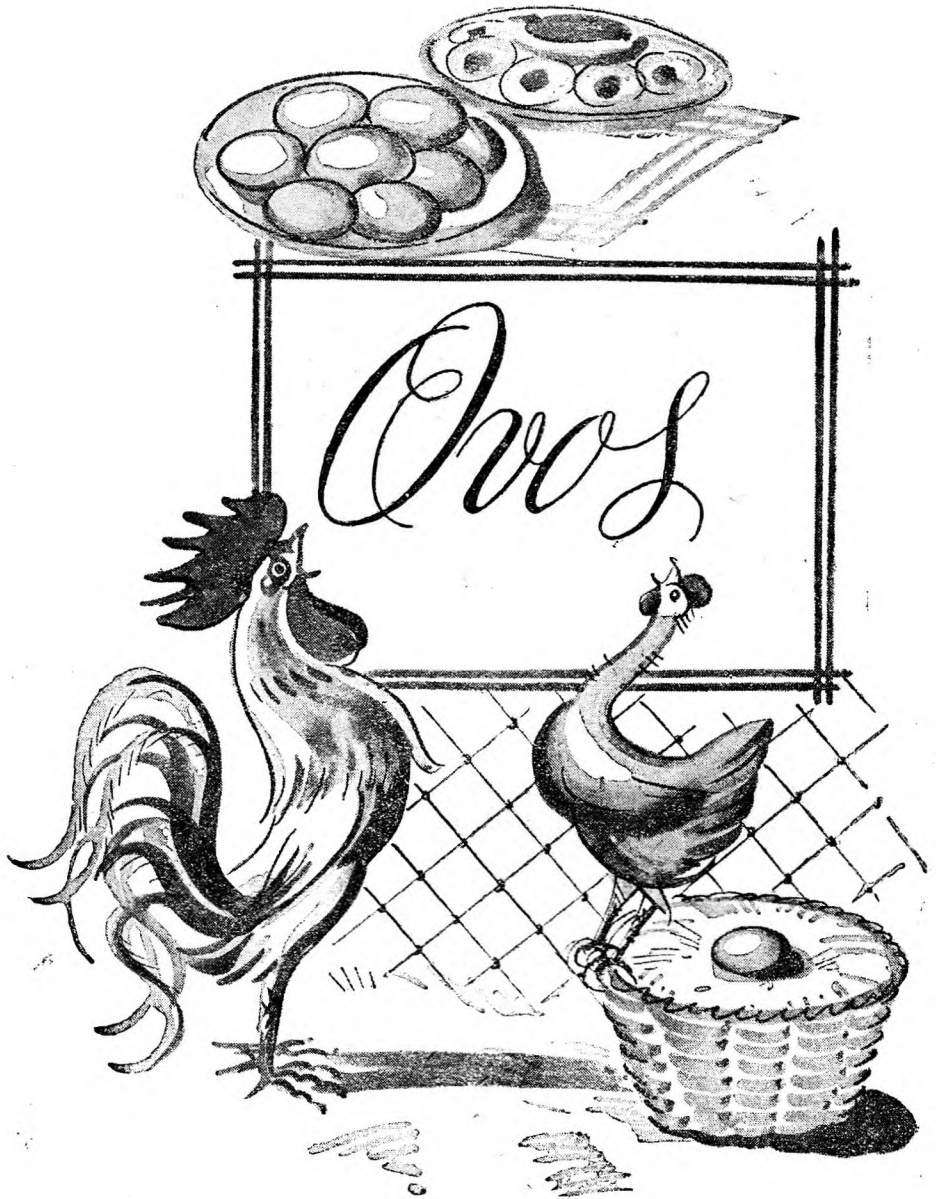
N.º 203 — Barram-se as fatias com pasta de anchovas (de bisnaga) e por cima enfeitam-se com tiras de tomate cru, azeitonas, relva de alface, etc., conforme se preferir.

N.º 204 — Sanduiches romanas

Pães pequenos..	q. b.
Folhas de mangericão	» »
Tomates	» »
Azeite e alhos..	» »

Cortam-se os pães em metades as quais se colocam num tabuleiro com a parte do miolo voltada para cima.

Espalha-se por cima muito alho picadinho, regam-se com bastante azeite fino e mete-se o tabuleiro no forno até aquecer o pão e o azeite penetrar no miolo, o que é rápido.

Tiram-se e unem-se os pães, metendo, entre cada um, duas ou três folhas de mangericão e duas rodelas muito finas de tomate cru.

Ovos

N.º 205 — Omeleta de alface

Ovos	quatro
Alface tenra..	uma
Manteiga, sal e pimenta	q. b.

Derrete-se numa fregideira uma boa colher de manteiga; deitam-se as folhas de alface, bem lavadas e enxutas num pano e deixam-se cozer, voltando--as de um lado para o outro.

A' parte, batem-se os ovos, junta-se-lhes uma pitada de farinha de trigo e deitam-se noutra fregideira grande onde deve estar derretida uma colher de manteiga. Quando os ovos começam a prender levam em cima as folhas de álface que se prepararam e enrolam-se para fazer a omoleta.

Polvilham-se levemente com sal e pimenta e servem-se.

N.º 206 — Omeleta de pão

Processo e quantidades idênticas às da receita anterior, substituindo as folhas de alface por uma fatia de miolo de pão de forma, abeberada em leite e bem desfeita, até ficar em papa.

N.º 207 — Omoleta com pimentos

Veja «OVOS MEXIDOS COM PIMENTOS». Receita N.º 222

N.º 208 — Omoleta guarnecida

Ovos	cinco
Salsichas	oito
Manteiga.	uma colher de sopa
Farinha..	meia » » »
Queijo gruière ralado..	três colheres » »
Nata fresca	um decilitro

Leite . .. . q. b.
Sal e pimenta em pó .. .. » »
Banha e manteiga.. .. .. » »

Derrete-se a manteiga, deita-se-lhe a farinha e o leite suficiente para fazer um creme um pouco grosso, que se tempera com um pouco de sal, pimenta e o queijo ralado. Depois de tudo cozido, tira-se, junta-se a nata, torna-se a bater e põe-se de lado.

Batem-se os ovos, deitam-se numa fregideira onde se deve ter posto um pouco de banha e de manteiga. Antes de se enrolar a omoleta, deita-se-lhe uma colherada do creme que se preparou. Enrola-se, coloca-se numa travessa, põe-se por cima o resto do creme e enfeita-se à roda com as salsichas que se devem ter fritado ligeiramente num pouco de banha e manteiga.

N.º 209 — Ovos afogados

Ovos .. .. quatro
Farinha.. .. .. uma colher de sopa
Manteiga. .. .. » » » »
Leite .. .. q, b.
Fiambre . .. . » »
Sal fino e pimenta em pó . .. » »

Põem-se a manteiga e a farinha num tachinho ao lume. Quando ambas as coisas estão bem ligadas deita-se-lhe o leite quente suficiente para fazer um creme um pouco espêsso, sem ser demasiado. Tempera-se com sal e pimenta e guarda-se o molho noutro tacho cheio de água quente, para não criar pele.

Escalfam-se os ovos numa caçarola com água a ferver temperada com sal.

Tiram-se com uma escumadeira e colocam-se numa travessa. Cobrem-se com fatias de fiambre, e tapa-se tudo com o molho que se preparou. Enfeita-se com fiambre picadinho com a meia-lua, em cima da tábua.

N.º 210 — Ovos «à la diable»

Ovos.. .. .. q. b.
Fatias de pão de forma . .. . » »
Fatias de fiambre cortadas muito finas .. .. » »
Queijo gruière. .. .. » »
Molho Béchamel .. .. » »
Manteiga .. .. » »
Sal fino e pimenta em pó .. .. » »

Prepara-se uma porção de Molho Béchamel, e, depois de pronto, juntam-se-lhe umas colheres de queijo ralado e um pouco de pimenta. Guarda-se num tachinho com água quente para não engrossar demasiadamente.

A' parte, cortam-se umas fatias de pão de forma às quais se tiram as côdeas, fregindo-as em seguida em manteiga. Dispõem-se estas fatias fritas num prato que possa ir à mesa e ao forno; cobrem-se com fatias de fiambre e por cima colocam-se uns ovos abertos como se fossem estrelados. Devem abrir-se umas covas no fiambre para os ovos ficarem bem arrumados.

Por cima deita-se o Molho Béchamel e uns pedaços de manteiga; polvilha-se com queijo ralado e mete-se no forno para cozer os ovos e doirar.

Serve-se sem demora.

Regulam-se as porções conforme as pessoas que devem servir-se.

N.º 211 — Ovos com nata «ao gratin»

Ovos.	seis
Nata.	um decilitro e meio
Queijo gruière ou da Ilha	50 grs.
Manteiga, pimenta e sal	q. b.

Unta-se abundantemente com manteiga um prato que possa ir ao forno e à mesa, espalha-se metade do queijo ralado, abrem-se os ovos em cima e tapam-se com a nata distribuindo-a igualmente pelo prato. Tempera-se com sal e pimenta, cobre-se com o resto do queijo ralado e semeiam-se por cima uns bocadinhos de manteiga. Mete-se o prato no forno durante um quarto de hora ou mais tempo se se preferirem os ovos mais duros.

N.º 212 — Ovos de canapé com anchovas

Ovos..	q. b.
Fatias de pão de forma	» »
Pasta de anchovas..	» »
Manteiga..	» »
Cenoura cozida picada	» »

Cortam-se fatias na proporção dos ovos que se queiram preparar. Torram-se ligeiramente as fatias de pão deixando-as loiras; barram-se com bastante manteiga, untando-as em seguida com um pouco de pasta de anchovas. (Vendem-se no mercado bisnagas deste produto.)

Colocam-se as fatias numa travessa e em cada uma põe-se um ovo escalfado. Escalfam-se os ovos num tacho com água a ferver temperada com uma colher de vinagre e um pouco de sal.

Rega-se tudo com um pouco de manteiga derretida e em cima de cada ovo coloca-se um montinho de cenoura cozida e picadinha.

N.º 213 — Ovos de canapé com molho

Ovos	quatro
Fatias de pão de forma, da véspera..	»
Manteiga.	q. b.
Molho Béchamel.	» »
Queijo parmezão, ralado	» »

Cortam-se as fatias um pouco grossas e passam-se em manteiga numa frigideira, voltando-as de um lado e outro. Depois de prontas, colocam-se numa travessa que possa ir à mesa e ao forno, prèviamente untada.

Carrega-se um pouco no meio de cada fatia para lhes fazer uma ligeira cova onde se deitam os ovos. Mete-se a travessa no forno *só para coagular as claras*, tira-se, cobre-se tudo com uma porção de Molho Béchamel, polvilha-se com queijo ralado e volta ao forno para tostar.

N.º 214 — Ovos de capote

Ovos bem frescos	q. b.
Manteiga, banha, sal fino e pimenta em pó ..	» »

Num tachinho alto, preferívelmente com cabo, deitam-se uma colher de manteiga e outra de banha. Põe-se em lume forte e, quando a gordura estiver fumegante, deita-se-lhe um ovo inteiro que já deve estar aberto num pires. Logo que o ovo caír a clara enfolará de repente, cobrindo completamente a gema; deve abanar-se o tachinho para o ovo se despegar enquanto fritar. Ficará como uma bola.

Cozinha-se um ovo de cada vez e vão-se colocando assim preparados numa travessa bem quente. Polvilham-se com um pouco de sal e pimenta e regam-se com a gordura em que se fritaram.

Podem servir-se com arroz de manteiga ou de marisco.

N.º 215 — Ovos Dona Branca

Torradas de pão de forma	q. b.
Ovos..	» »
Caldo de frango ou de carne	» «
Manteiga e sal fino	» »
Acompanhamento de verduras	» »

Torram-se ligeiramente fatias de pão que se vão dispondo num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno. Cobrem-se com um bom caldo, espalham-se por cima uns pedaços de manteiga e um pouco de sal fino; mete-se o tabuleiro no forno para tostar levemente. Escaldam-se uns ovos; põe-se cada um em cima da sua fatia, rodeiam-se com um bom acompanhamento de verduras e servem-se.

Devem calcular-se, para cada fatia, um ovo e uma colher de chá de manteiga.

Acompanham muito bem este prato um bom esparregado, ou espinafres à italiana.

(Veja Acompanhamentos).

N.º 216 — Ovos em cama de puré

Puré de batata..	q. b.
Ovos	» »
Queijo ralado..	» »

Faz-se uma porção de puré de batata deixando-o ficar um pouco brando e levando uma boa colher de manteiga. Depois de bem batido deita-se numa travessa que possa ir à mesa e ao forno.

Com o fundo de um copo de cozinha (sem pé) carrega-se à volta da travessa para fazer umas covas, tantas quantos forem os ovos que se quiserem servir. Na ocasião de ir para a mesa, abrem-se os ovos dentro das covas, polvilham-se com queijo ralado e mete-se o prato no forno para cozer os ovos.

Querendo fazer o puré mais leve podem deitar-se, (na proporção para quinhentos gramas de batatas) duas gemas e duas claras batidas em castelo.

N.º 217 — Ovos em jardim

Ovos.	seis
Espinafres cozidos.	um molho pequeno
Cenoura cozida	uma
Beterraba	q. b.
Azeitonas.	» »
Manteiga	» »
Sal e pimenta em pó	» »

Escorrem-se muito bem os espinafres, picam-se com a meia-lua, e põem-se de parte; batem-se os ovos, deita-se-lhes uma pitada de farinha, e junta-se--lhes o polme dos espinafres. Derrete-se a manteiga numa fregideira grande, deitam-se os ovos assim preparados, e deixam-se fritar em lume brando. Quando estão consistentes, viram-se para um prato; deita-se na fregideira outra porção de manteiga, e deixa-se escorregar a fritada para dentro, a fim de fritar do outro lado.

Frita ràpidamente e não deve ficar muito seca, nem exceasivamente alta. Põe-se num prato onde se quiser servir, e enfeita-se por cima com a cenoura, a beterraba, e as azeitonas cortadinhas, as quais se dispõem em feitios de flores pequenas. Rega-se tudo com mais um pouco de manteiga derretida e serve-se imediatamente. Podem colocar-se, à volta, tirinhas de limão.

N.º 218 — Ovos «Frou-frou»

Ovos..	q. b.
Ervilhas tenras.	meio quilo
Leite..	três decilitros
Manteiga, farinha, queijo gruière relado, sal e pimenta.	q. b.

Cozem-se as ervilhas, deixando-as bem verdes, escorrem-se e temperam--se com uma colher de sopa de manteiga. Deitam-se numa travessa que possa ir à mesa e ao lume.

Derrete-se num tachinho uma colher de manteiga, junta-se-lhe outra de farinha e, depois de ligada, adiciona-se-lhe o leite para fazer um creme «Béchamel» que deve ficar pouco grosso; tira-se e tempera-se com um pouco de pimenta em pó e queijo ralado.

Deita-se metade deste creme em cima das ervilhas; em seguida abrem-se uns ovos, carregando no creme com uma colher de sopa para fazer uma cova onde os ovos fiquem seguros. Cobrem-se com o resto do creme, polvilha-se tudo com mais queilo ralado, e mete-se a travessa no forno para coalhar os ovos, devendo servir-se sem demora.

Regula-se a quantidade dos ovos, segundo as pessoas que devam servir-se.

N. B. — Pode fazer-se esta mesma receita servindo os ovos dentro de caixinhas de loiça, próprias para irem à mesa e ao lume.

Enchem-se até meio com creme; em seguida abre-se um ovo dentro de cada caixa, tapa-se com creme, polvilha-se com bastante queijo ralado e metem-se em forno bem quente para os ovos coalharem ràpidamente.

Também se pode variar o creme, segundo as hortaliças que houver: ervilhas, feijão verde cortado miúdinho, pontas de espargos, raminhos de couve-flor, etc., sendo, claro está, sempre cozidas antes de se juntarem ao molho «Béchamel», que tem de se preparar. Na falta de verduros pode deitar-se fiambre cortado em tirinhas.

N.º 219 — Ovos «Lucette»

Ovos..	seis
Fiambre	100 grs.
Leite..	três decilitros
Manteiga, queijo gruiére, farinha de trigo, sal e pimenta em pó.	q. b.

Passa-se o fiambre pela máquina de picar a carne e espalha-se todo no fundo de uma travessa que possa ir à mesa.

Cozem-se os ovos deixando-os bem duros; depois de frios descascam-se e cortam-se ao meio, no sentido da largura. A cada metade, corta-se uma delga-

da fatia da parte de fora, para se poderem pôr de pé, e colocam-se as metades dos ovos, assim preparadas, na travessa, em cima do fiambre picado.

A' parte, derrete-se uma boa colher de manteiga, à qual se junta outra de farinha, que se deixa fritar, ligando em seguida com o leite para fazer um creme «Béchamel» um pouco grosso. Tira-se do lume, tempera-se com umas duas colheres de sopa de queijo ralado e uma pitada de pimenta em pó. Deita-se este creme por cima das metades dos ovos, tendo o cuidado de as encher sem as tombar. Cobre-se tudo com as gemas cozidas, passadas por um passador de ferro esmaltado, espremendo-as por cima, auxiliando com a mão para cair como se fosse aletria amarela.

Guarnece-se com azeitonas pretas e serve-se imediatamente, enquanto estiver bem quente.

N.º 220 — Ovos «Melbourne»

Ovos	cinco
Manteiga	80 grs.
Toucinho fumado, «bacon»	» »
Fígados de galinha . ..	dois
Nata fresca	duas colheres de sopa cheias
Sal fino, pimenta em pó e raspa de noz moscada	q. b.

Corta-se o toucinho em bocadinhos e leva-se ao lume a derreter; juntam-se-lhe os fígados que se deixam fritar, partindo-os em pedacinhos, com uma faca e um garfo, ao mesmo tempo que vão cozendo na gordura. Tiram-se do lume e guardam-se de parte.

Batem-se os ovos com um batedor de rodas até ficarem espumosos. Derrete-se a manteiga em lume muito brando e deitam-se-lhe os ovos, mexendo constantemente para coalharem sem endurecerem; temperam-se com sal fino, pimenta, uma leve raspa de noz moscada, e assim que estiverem cozidos misturam-se, *fora do lume,* com os fígados picados e as colheres de nata, mexendo muito bem.

Servem-se sem demora, guarnecidos com tiras de pão ligeiramente passadas em manteiga.

N.º 221 — Ovos «Trocadero»

Ovos	cinco
Fatias de pão de forma	oito
» » fiambre	q. b.
Manteiga, sal e pimenta.	» »

Fritam-se as fatias em manteiga e vão-se arrumando dentro de um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno. Cobrem-se com fatias de fiambre cortadas

muito finas. Batem-se os ovos, temperam-se com um pouco de sal fino e pimenta em pó e deitam-se por cima das fatias. Salpicam-se com bocadinhos de manteiga e guardam-se.

Isto deve ser feito uma hora antes do almoço para as fatias abeberarem. Quase à hora de ir para a mesa mete-se o tabuleiro no forno para coalhar os ovos. Servem-se sem demora.

N.º 222 — Ovos mexidos com pimentos

Ovos	quatro
Pimentos doces	dois
Manteiga, banha e sal..	q. b.

Assam-se os pimentos doces no forno ou na chapa do fogão, voltando-os de um lado para o outro; deitam-se em água fria, pelam-se, destiam-se em tiras que se enxugam num pano. Põem-se numa frigideira uma colher de banha e outra de manteiga e leva-se ao lume; quando aquece deitam-se as tiras dos pimentos assados, deixando-se fritar um pouco e juntam-se-lhes em seguida os ovos batidos, mexendo para não coalharem. Ao tirar leva mais um pouco de manteiga.

Servem-se com tirinhas de pão torrado ou frito.

N. B. — Também se pode fazer uma omoleta deitando as tirinhas dos pimentos assados e um alho picadinho em cima dos ovos enrolando-os em seguida.

N.º 223 — Ovos mexidos em tomatada

Ovos	quatro
Cebolas médias	duas
Tomates carnudos	quatro
Miolo de pão branco.. ..	o tamanho de uma maçã
Alho	um dente
Banha e manteiga	q. b.
Sal e pimenta	» »

Picam-se a cebola e o alho e levam-se ao lume num tachinho com um pouco de banha; deixam-se refugar sem fritar nem escurecer. Juntam-se então os tomates passados pelo passador, umas pitadas de açúcar, e o miolo de pão esfarelado, mexendo tudo para amolecer o pão. Deve ferver até enxugar; tempera-se com sal fino e um pouco de pimenta em pó e, por fim, leva os ovos que devem estar batidos e volta ao lume para os enxugar. Ao tirar deita-se uma colher de manteiga e acomodam-se numa travessa, servindo-se imediatamente.

N.º 224—Ovos panados

Ovos..	q. b.
Pão ralado	» »
Manteiga e banha	» »
Puré de batata.	» »

Abrem-se os ovos, um por um, num pires e vão-se deitando num tacho que deve estar sobre o lume forte com bastante água a ferver, temperada com sal.

Vão-se escalfando os ovos, também um por um, e tirando com uma escumadeira para um pano enxuto, tendo o maior cuidado em os não rebentar.

Depois de fritos passam-se por pão ralado e fritam-se numa fregideira onde se deve ter deitado uma boa porção de banha.

Voltam-se para còrar de ambos os lados, e arrumam-se na travessa em que forem à mesa. Regam-se com manteiga derretida e rodeiam-se com um cordão de puré de batata, enfeitando-os com o resto do puré, segundo o gosto.

N.º 225—Ovos rabinos

Ovos	seis
Manteiga	três colheres de sopa
Vinagre.	» « » »
Sal fino, pimenta em pó	q. b.
Arroz para acompanhar	» »

Num prato que possa ir à mesa e ao forno deitam-se as colheres de manteiga derretida. Abrem-se os ovos, salpicam-se com um pouco de sal fino e pimenta e torna a meter-se o prato no forno. Quando estão meio coalhados, borrifam-se com as colheres de vinagre e voltam para o forno até completa cozedura. Tudo isto é muito rápido, sobretudo se for feito num forno que esteja bem quente.

Servem-se, sem demora, com um acompanhamento de arroz de carne, de peixe ou marisco, ou simplesmente de manteiga.

N.º 226—Ovos recheados

Ovos cozidos bem duros. ..	seis
Molho Béchamel	duas colheres de sopa
Salsa picadinha.	» » » »
Sal fino e pimenta..	q. b.
Manteiga..	uma noz

Cozem-se os ovos e depois de frios abrem-se no sentido do comprimento. Passam-se as gemas por uma peneira de arame, e amassam-se com uma colher

de pau, ligando-as com a manteiga e as colheres de molho que se deve fazer com uma colher de chá de manteiga, outra de farinha e um pouco de leite, de forma a obter um creme espesso. Junta-se-lhe também a salsa picadinha e trabalha-se tudo para fazer um polme muito fino com o qual se enchem as claras vazias.

Unem-se os ovos, passam-se por farinha de trigo, ovo batido e fregem-se numa mistura de banha e manteiga, deixando-os apenas aloirar.

N.º 227 — Ovos recheados gratinados

Porções e processo idênticos aos da receita anterior, porém, em vez de se fritarem os ovos, colocam-se num prato que possa ir ao forno e à mesa, cobrem-se com uma boa porção de manteiga e queijo parmesão ralado, polvilham-se levemente com pão ralado e metem-se no forno para còrarem.

Devem servir-se sem demora.

N.º 228 — Ovos ricos

Ovos	seis
Manteiga de meio sal.. . ..	50 grs,
Nata fresca	um decilitro e meio
Pão branco	q. b.
Sal fino e pimenta	» »
Queijo parmezão ralado	» »

Cortam-se fatias de pão às quais se tiram as côdeas, cortando-as depois em tiras que se fritam em manteiga.

Batem-se os ovos, temperam-se com um pouco de sal e pimenta e deitam-se numa fregideira onde já se deve ter posto a manteiga para derreter. Vão-se mexendo sempre com calor brando e juntando a nata pouco a pouco até ligar tudo.

Forra-se o fundo de uma travessa com as tiras de pão frito e deita-se por cima a mistura dos ovos. Polvilha-se tudo com queijo e serve-se sem demora.

N.º 229 — Ovos Rivoli

Ovos cozidos duros	oito
Camarão cozido	meio quilo
Leite	» litro
Manteiga.	100 grs.
Farinha de trigo	60 grs.
Sal, pimenta e queijo ralado.	q. b.

Derretem-se cinquenta gramas de manteiga num tacho, junta-se a farinha

mexe-se para a ligar e deita-se-lhe leite bem quente, mexendo constantemente até se obter um creme brando.

Num prato que possa ir à mesa e ao forno colocam-se os ovos cozidos cortados em rodelas, e por cima espalham-se os camarões descascados. Devem escolher-se camarões grandes e rosados.

Cobre-se tudo com o creme, por cima põem-se os outros cinquenta gramas de manteiga em bocadinhos, e tapa-se tudo com queijo gruière ou do Alentejo ralado. Não esquecer temperar o creme com uma pitada de pimenta.

Mete-se no forno para tostar o queijo e serve-se sem demora.

N.º 230 — Ovos saloios

Ovos	seis
Cebolas	três
Tomates carnudos	quatro
Alho, sal e pimenta	q. b.
Banha e manteiga	» »
Açúcar	» »

Partem-se as cebolas em rodelas muito finas e levam-se ao lume numa fregideira grande com uma colher de banha.

Vai-se mexendo para fritar a cebola que não deve ficar escura; deitam-se então os tomates passados pelo passador e o alho picado, continuando a ferver até ficar uma papa espessa. Tempera-se com uma colher de açúcar, sal e pimenta, acomodando essa papa no fundo da fregideira. Abrem-se em cima os ovos que se deixam cozer em lume muito brando, deitando-se-lhes um pouco de manteiga quando estão prontos.

Molhos

Se, na verdade, quiserem ser boas cozinheiras é indispensável darem um pouco de atenção a este capítulo, um dos mais importantes da arte culinária.

A cozinha francesa, a cozinha elegante por excelência, e uma das melhores do Mundo, é riquíssima em molhos.

Disse Balzac:

«O molho é o triunfo do paladar e a glória da cozinha francesa».

Entre nós há um pouco a incompreensível mania de que os molhos fazem mal ao estômago porque são indigestos. Não dêem ouvidos a semelhantes patetices e amimem o vosso paladar com a delicadeza e a suavidade dos bons molhos.

Há dois molhos principais que são a base de quase todos os outros e nos quais entram as seguintes substâncias:

I — Molhos quentes:

Manteiga ligada com farinha.
Base: Receita N.º 235.

II — Molhos frios emulsionados:

Gemas de ovos ligadas com azeite.
Base: Receita N.º 246.

É absolutamente necessàrio que ambas essas gorduras sejam de primeira qualidade, isto é: *azeite sem acidez e manteiga sem ranço.*

Empregando produtos inferiores, nunca se poderá obter um resultado satisfatório.

Com um pouco de boa vontade compreende-se fàcilmente as combinações que se fazem com uma moionese ou com um molho branco, aos quais se adicionam vários temperos donde, com certas variantes, resultam os múltiplos molhos que tornam a nossa mesa deliciosa.

Todas as boas donas de casa e cozinheiras devem saber prepará-los e conhecer a que pratos de carne, peixe ou ovos eles convêm.

E assim surge, às vezes, uma boa invenção e a descoberta de um novo pitéu...

Julgo desnecessário apresentar fórmulas de certos molhos complicados e de nomes estapafúrdios com os quais geralmente os hoteis e restaurantes nos mimoseiam, e que, seja dito de passagem, têm quase sempre o mesmo gosto.

Num livro destinado exclusivamente às donas de casa, devem limitar-se as receitas à simplicidade da sua realização.

N.º 231 — Molho aldeão

Cebolas	uma grande
Cenouras	duas
Tomates	dois
Banha	uma colher de sopa
Azeite	» » » »
Salsa	um ramo
Sal e pimenta.	q. b.

Parte-se a cebola em rodas finas e leva-se ao lume com o azeite e a banha; deixa-se alourar, sem escurecer, deitam-se os tomates em pedaços, as cenouras picadinhas, uma pitada de pimenta e o sal necessário. Tapa-se o tacho e fica a ferver até cozer tudo muito bem. Destapa-se o tacho para o molho engrossar um pouco com a fervura e, por fim, passa-se pelo passa-puré. Deve ficar muito grosso.

(Para deitar sobre bifes, carnes cozidas ou assadas.)

N.º 232 — Molho amarelo

Gemas de ovos cozidos	cinco
Azeite muito bom	dois decilitros e meio
Pimenta em pó	uma pitada
Mostarda	» »
Vinagre branco	duas colheres de sopa
Raspa de casca de limão	q. b.
Agua quente ou caldo de peixe cozido	três colheres de sopa
Sal fino	q. b.

Separam-se as gemas cozidas das claras e pisam-se no almofariz juntando-lhes o azeite, pouco a pouco, pisando sempre até obter uma massa finíssima. Deitam-se no polme todos os temperos acima mencionados, e por fim a água quente ou água de peixe cozido, se a houver, também quente. Prova-se para ver se precisa mais algum tempero. (Para cobrir qualquer prato de peixe frio, ovos cozidos, etc.).

N.º 233 — Molho Aurora

Molho Béchamel	q. b.
» de tomate	» »

Misturam-se em partes mais ou menos iguais, os dois molhos acima mencionados.

As porções devem ser reguladas por forma a obter um molho cremoso, de acentuada cor rosada.

N.º 234 — Molho «Béchamel»

Manteiga de meio-sal	25 grs.
Farinha de trigo..	» »
Leite	q. b.
Sal refinado, pimenta em pó, e raspa de noz moscada	» »

Põe-se a manteiga ao lume num tacho; quando estiver derretida deita-se a farinha, mexendo muito bem para ligar com a gordura. Quando começa a aloirar vai-se juntando o leite, (aproximadamente meio litro) e que deve estar fervido e quente para não talhar nem levar tanto tempo para ferver. Mexe-se constantemente com uma colher de pau, e, quando levanta fervura, tira-se do calor forte e deixa-se ferver em lume muito brandinho, até ficar na consistência devida.

Tira-se novamente do lume, tempera-se com uma pitada de pimenta, uma leve raspa de noz moscada e o sal que for necessário.

Este é o Molho «Béchamel» simples, o qual entra em numerosas receitas culinárias.

(Também serve para acompanhar peixes ou legumes cozidos).

N.º 235 — Molho branco

Manteiga de meio-sal	uma colher de sopa
Farinha de trigo	» » » »
Leite ou caldo de carne	q. b.
Sal fino e sumo de limão	» »

Põe-se a manteiga ao lume num tacho; quando estiver derretida, junta-se-lhe a colher de farinha, mexendo sempre para evitar que se formem grumos de farinha.

Depois de bem cozido, tira-se e tempera-se com o sal necessário e um pouco de sumo de limão.

(Com este molho preparam-se inúmeras receitas de cozinha, molhos, recheios, etc).

Também se pode fazer com leite e água de peixe cozido (em partes iguais) se se destinar a algum prato ou recheio de peixe.

Sendo para recheio de carne deve fazer-se com caldo.

Serve também para acompanhar peixe cozido; neste caso pode levar umas duas colheres de sopa de alcaparras de conserva, e então não se deita sumo de limão.

N.º 236—Molho capricho

Azeite muito bom	duas colheres de sopa
Gemas de ovos..	três
Alho	um dente grande
Sumo de limão..	um colherada
Sal fino e pimenta em pó. ..	q. b.

Põem-se as gemas num tachinho juntamente com o alho finamente picado, o azeite, uma pitada de pimenta e outra de sal fino. Coloca-se o tacho dentro de outro com água e leva-se ao lume para cozer em banho-maria, mexendo para engrossar.

Tira-se do lume, deita-se o limão e mexe-se.

(Acompanha peixes cozidos.)

N.º 237—Molho caseiro

Manteiga.	100 grs.
Farinha..	uma colher de sopa
Vinagre..	» » » »
Gema de ovo.	uma
Caldo de carne	q. b.

Derretem-se num tacho cinquenta gramas de manteiga, junta-se a farinha que se deixa fritar até ficar escura; mistura-se-lhe então o caldo ou água suficiente para fazer o molho, temperando com o vinagre e o resto da manteiga. Tira-se do lume quando ferver e deita-se em cima da gema que já deve estar desfeita na molheira, mexendo sempre. O molho não deve ficar muito grosso.

(Para acompanhar couve-flor, espargos ou qualquer outra verdura).

N.º 238—Molho de anchovas

A

Manteiga	60 grs.
Farinha de trigo	15 »
Anchovas de lata	três
Extracto de carne..	uma colher de chá
Alcaparras de conserva	» » » sopa
Salsa	um raminho
Água de peixe cozido, sal e pimenta	q. b.

Picam-se as anchovas em cima de uma tábua, juntando-se-lhes a manteiga,

picando sempre com uma faca de cozinha até fazer uma massa, que se põe de parte.

Põe-se um tachinho ao lume com um pouco de manteiga, e quando esta estiver derretida, junta-se-lhe a farinha, que se deixa fritar um pouco, e vai-se deitando, pouco a pouco, a água de peixe cozido que fôr necessária para fazer um molho muito grosso, o qual se tempera com uma colher de extracto de carne, sal e uma pitada de pimenta. Reduz-se o lume, e vai-se juntando neste molho, aos poucos, pedacinhos de manteiga de anchovas que se preparou, batendo sempre com o batedor de rodas como se fosse uma maionese.

Quando se acabar a massa de manteiga, tira-se do lume, e misturam-se-lhe as alcaparras espremidas do vinagre, e um pouco de salsa picadinha.

Serve-se imediatamente numa molheira.

(Acompanha peixes cozidos ou grelhados quentes.)

N.º 239—Molho de anchovas

Gemas cozidas..	duas
Gemas cruas	»
Anchovas de lata	quatro
Mostarda Savóra	uma colher bem cheia
Limão.	sumo de meio limão
Azeite muito bom	dois decilitros

Pisam-se as gemas cozidas e as anchovas dentro de uma tijela com a mão do almofariz; quando estão bem esborrachadas, vão-se deitando na tijela as gemas cruas, uma por cada vez, batendo sempre com uma colher de pau. Em seguida deita-se o azeite em fio, como quando se faz a maionese. No fim leva todos os outros temperos, e deita-se na molheira.

(Acompanha peixe frito ou filetes de peixe.)

N.º 240—Molho de ostras

Ostras frescas	duas dúzias
Manteiga de meio-sal. ..	20 grs.
Farinha de trigo.	» »
Vinho branco muito bom..	dois decilitros
Manteiga fresca..	uma colher de sopa cheia
Pimenta em pó, sal fino e sumo de limão	q. b.

Abrem-se as ostras, aproveitando toda a água que escorrer; lavam-se em várias águas para lhes tirar toda a terra, e coa-se a água delas por um pouco de algodão posto no buraco de um funil. Põe-se a manteiga ao lume num tachinho quando está derretida, junta-se-lhe a farinha, mexendo muito bem para a ligar

à gordura, e deixa-se fritar um pouco. Deita-se então o vinho e a água das ostras, continuando sempre a mexer para não fazer grumos de farinha. Se for necessário, deita-se um pouco de água simples para o molho não ficar excessivamente grosso. Cortam-se as ostras em pedaços, para o que se deve empregar uma tesoura, deitam-se para o tacho e deixam-se cozer. Tudo isto deve ser feito em lume muito brando.

Quando se calcula que as ostras estão cozidas, retira-se o tacho do lume e tempera-se o molho com um pouco de pimenta em pó, sumo de limão, sal e a colher de manteiga fresca. Não volta ao lume.

(Serve para acompanhar peixes cozidos ou em filetes).

N.º 241 — Molho de ovos cozidos

Ovos cozidos	dois
Anchovas de lata	três
Azeite, limão, sal fino e pimenta em pó	q. b.

Pisam-se os ovos cozidos e as anchovas num almofariz; dilui-se este polme com um pouco de azeite e passa-se por uma peneira de arame, auxiliando com uma colher de pau.

Acrescenta-se com mais azeite fino e tempera-se com sal fino, pimenta em pó e sumo de limão.

(Para peixes cozidos, fritos, filetes, etc.)

N.º 242 — Molho de pimentos

Pimentos verdes	cinco
Alhos.	um dente
Molho de tomate	q. b.
Azeite e manteiga..	» »
Sumo de limão e sal fino	» »

Assam-se os pimentos no forno ou nas brasas. Deitam-se dentro de água, pelam-se, limpam-se das pevides e cortam-se em bocadinhos o mais pequenos que seja possível.

Pica-se o alho e frita-se ligeiramente num pouco de azeite e manteiga, juntam-se-lhe os pimentos picadinhos, deixa-se fritar tudo um pouco, acrescentando em seguida com umas quatro colheradas de molho de tomate.

Tira-se do lume e tempera-se com sumo de limão.

(Para peixes ou carne).

N.º 243—Molho em creme

Molho «Béchamel»	q. b.
Nata fresca	dois decilitros

Faz-se o molho «Béchamel» como manda a receita N.º 234 deixando-o bem espesso.

Depois de pronto, junta-se-lhe a nata que deve estar dura.

A' medida que se vai deitando, bate-se sempre com o batedor de rodas, junto do calor do lume, sem nunca deixar ferver.

(Acompanha peixes ou legumes cozidos).

N.º 244—Molho espanhol

Cebolas médias	duas
Alho	um dente grande
Salsa.	» ramo
Colorau doce	uma colher de chá
Azeite	quatro colheres de sopa
Vinagre	duas » » »
Pimenta em pó, sal fino e água	q. b.

Picam-se as cebolas, o alho e a salsa em cima de uma tábua, com a meia-lua, até ficar tudo muito fino.

Desfaz-se o colorau no vinagre, e numa colher de sopa de água, junta-se-lhe o azeite, um pouco de pimenta e o sal que se julgue necessário.

Mistura-se tudo isto com as outras coisas que se picaram na tábua, e mexe-se muito bem.

(Para pôr em camadas sobrepostas de peixe frito).

N.º 245—Molho de maçãs

Açúcar	uma colher de chá pequena
Maçãs boas	400 grs.
Manteiga..	20 »

Pelam-se as maçãs, cortam-se em pedaços e tiram-se-lhes as pevides. Põem-se num tacho com algumas colheres de água e levam-se ao lume com uma pitada de sal, deixando ferver brandamente até estarem muito bem cozidas. Passam-se pelo passa-puré, temperam-se com uma colherzinha de açúcar e manteiga. Serve-se muito quente.

(Para acompanhar carnes assadas).

N.º 246 — Molho de maionese

Gemas de ovos muito frescos. ..	duas
Azeite sem acidez	quatro decilitros
Vinagre	uma colher de chá
Mostarda e sal fino	q. b.

Põem-se as gemas numa tigela funda; com os dedos, tiram-se-lhes as películas, deita-se o vinagre e começa a bater-se, deitando o azeite em fio e mexendo sempre para o mesmo lado e de uma forma regular.

Quando estiver bem grosso, tempera-se com o sal, mortarda inglesa ou Savóra, conforme o gosto, e sumo de limão.

Também se pode bater a maionese com um batedor de rodas, o que é muito mais prático e rápido.

N.º 247 — Molho de manteiga derretida

Manteiga de meio-sal.	125 grs.
Limão..	sumo de um pequeno
Sal fino, salsa picadinha e pimenta em pó..	q. b.

Põe-se a manteiga num tachinho e este dentro de outro com água, e leva-se ao lume para derreter a manteiga em banho-maria.

Depois de derretida escorre-se para outra vasilha, com cuidado, para lhe tirar o depósito que sempre fica no fundo.

Tempera-se com o sumo do limão, a pimenta e o sal que fôr necessário, tendo o cuidado de não salgar a manteiga, sobretudo se o molho se destinar a acompanhar peixes cozidos, que, possivelvente, poderão estar bem temperados de sal.

Junta-se-lhes uma boa colherada de salsa finamente picada e serve-se.

(Para acompanhar peixes cozidos, couve-flor, espargos, etc.)

N.º 248 — Molho de manteiga preta

Manteiga.	duas colheres
Vinagre..	» » cheias
Sal e pimenta	q. b.
Salsa	um raminho

Aquecem-se num tachinho duas boas colheres de vinagre, temperado com sal e pimenta. A' parte derrete-se numa fregideira a manteiga que se deixa fritar, com o ramo de salsa, em lume brando até adquirir uma cor bem escura, tira-se a salsa, deita-se-lhe ràpidamente o vinagre e retira-se logo do lume.

(Para servir com peixe e mioleiras cozidas).

N.º 249 — Molho de relva

Manteiga	50 grs.
Farinha de trigo	15 »
Caldo de carne	dois decilitros e meio
Limão	sumo de uma metade
Salsa	um bom ramo

Derrete-se a manteiga numa fregideira, junta-se-lhe a farinha, que se deixa fritar um pouco, e, em seguida, deita-se-lhe o caldo, mexendo sempre para ferver e engrossar.

Tira-se, junta-se a salsa, finamente picada, e o sumo do limão.

Deita-se numa molheira e serve-se.

(Acompanha peixe cozido ou grelhado).

N.º 250 — Molho de tomate

Tomates carnudos	500 grs.
Cebolas médias	três
Salsa	um ramo
Azeite muito fino	uma colher de chá
Manteiga	» » » »
Açúcar	» » » »
Sal	q. b.

Lavam-se os tomates assim como as cebolas depois de descascadas. Fazem-se em pedaços e põem-se num tacho juntamente com o azeite, o ramo de salsa, o açúcar e um pouco de sal. Tapa-se o tacho e põe-se ao lume. Deixa-se ferver devagarinho até tudo estar desfeito.

Depois destapa-se o tacho e continua a ferver em lume brando, sempre destapado, para engrossar. Quando estiver bem grosso passa-se pelo passa-puré, junta-se-lhe a manteiga e prova-se de sal.

O molho de tomate entra em numerosíssimas receitas culinárias.

Também acompanha peixes fritos, filetes de peixe, ovos cozidos, carnes grelhadas, etc.

N.º 251 — Molho diabrete

Manteiga	100 grs.
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Cebolinha	»
Salsa.	um ramo
Leite.	meio decilitro
Nata	um decilitro e meio
Sal, pimenta em pó e raspa de noz moscada	q. b.

Põem-se ao lume a manteiga e a cebolinha muito picada: quando a cebola está cozida deita-se-lhe a farinha, mexe-se para ligar tudo e tira-se. Juntam-se então o leite, a nata e um pouco de salsa picada muito fina. Torna-se a levar ao lume, mexendo sempre, e deixa-se ferver em calor muito brando para engrossar. Tira-se do lume, tempera-se com sal, pimenta em pó e raspa de noz moscada.

E' um molho muito bom para servir com peixe cozido ou deitar sobre batatas cozidas.

N.º 252—Molho fofo

Molho «Béchamel»	q. b.
Ovos..	dois

Faz-se a receita do molho «Béchamel» N.º 234.

Quando se termina, deitam-se-lhe as duas gemas batidas e depois desfeitas numa colher de leite e leva-se tudo ao calor do lume para cozer as gemas.

Na ocasião de servir, batem-se as claras em castelo bem firme, ligam-se ràpidamente ao molho, sem mexer com muita força, e não volta ao lume.

(Serve para cobrir peixe cozido, ou para servir numa molheira para acompanhar peixes ou legumes cozidos).

N.º 253—Molho holandês

Gemas de ovos	três
Manteiga fresca	250 grs.
Pimenta em grão	seis bagos
Vinagre branco	uma boa colher de sopa
Água e sal fino	q. b.

Deitam-se num tachinho o vinagre e as pimentas em grão e põem-se ao lume para ferver até reduzir um pouco. Tira-se e, depois de frio, juntam-se-lhe as gemas prèviamente batidas e diluídas em seguida em duas colheres com água. Bate-se tudo junto com o batedor de rodas, e põe-se novamente ao lume em calor muito brando. Continua a bater-se e vão-se juntando bocadinhos de manteiga, batendo sem parar, até acabarem os 250 grs.

Também se pode trabalhar o molho pondo o tacho ao lume em banho--maria, o que evita mais fàcilmente que a composição ferva, o que a alteraria, porque as gemas, fervendo, talham com facilidade.

O molho deve ficar um pouco grosso mas muito leve.

Tempera-se com o sal necessário, coa-se por um peneiro fino de rede para lhe tirar as pimentas e serve-se imediatamente.

(Para acompanhar peixes ou vegetais cozidos).

N.º 254 — Molho Império

Manteiga	duas colheres de sopa
Farinha	uma colher
Ovo cozido	um
Cenoura cozida..	uma
Alho francês	um
Filetes de anchovas de latas ..	três
Alcaparras..	quinze
Caldo de carne, sal e pimenta	q. b.
Sumo de limão	» »
Pepininhos de conserva	» »

Picam-se os alhos franceses e põem-se ao lume num tachinho com uma colher de manteiga; mexe-se sempre para os cozer sem deixar fritar nem escurecer. Junta-se então uma colher de farinha que se encorpora na gordura, e depois de estar bem escura, leva o caldo suficiente para fazer o molho. Tira-se logo que ferve um pouco e tempera-se com sal, pimenta em pó e algum sumo de limão.

Espremem-se as alcaparras, põem-se num almofariz e pisam-se juntamente com as anchovas; picam-se na tábua o ovo cozido, a cenoura cozida, uns três pepininhos e misturam-se todas estas coisas com o molho, mexendo bem para ficar tudo ligado. Serve-se quente.

(Acompanha peixes cozidos).

N.º 255 — Molho inglês

(Imitação do «Worcestersline Sance»)

Pimentão	2 grs.
Cravo de cabecinha..	» »
Pimenta de grão	» »
Malagueta..	» »
Mostarda	40 »
Sal grosso	30 »
Açúcar amarelo	125 »
Gengibre	4 »
Canela em pó	1 »
Cardomomo	» »
Paprika	» »
Cebolas	30 »
Vinho branco seco	dois decilitros e meio
Vinagre branco..	meio litro
Caramelo de açúcar para dar cor	uma colher

Pisam-se, num almofariz, o cravo de cabecinha, a pimenta em grão, o pimentão e a malagueta; põe-se tudo num tacho de barro, juntam-se-lhe as cebolas cortadas em pedacinhos, e todas as outras coisas acima mencionadas, menos o vinho e o caramelo de açúcar.

Põe-se o tacho em lume muito brando e deixa-se fervinhar durante uma hora; tira-se, junta-se o vinho e deixa-se tudo a macerar durante oito dias, tendo sempre o tacho coberto.

Passados os oito dias, coa-se por um pano molhado e espremido, deita-se a colher de caramelo para o tornar mais escuro e guarda-se em garrafinhas pequenas.

Deve agitar-se antes de se servir.

(Para o caramelo veja a receita n.º 404).

N.º 256 — Molho Madeira

Manteiga de meio-sal	duas colheres de sopa
Farinha de trigo	15 grs.
Vinho da Madeira	um cálice
Molho de carne assada	q. b.

Põe-se uma colher de manteiga ao lume num tachinho, e, quando estiver derretida, junta-se-lhe a farinha, que se deixa fritar muito devagarinho, mexendo sempre. Tira-se, junta-se-lhe uma porção de molho de carne assada, diluído num cálice de água (aproximadamente uns dois decilitros) mexe-se e leva-se ao lume, mexendo sempre para ligar até ficar muito fino e corredio. Logo que estiver neste ponto, tira-se e deita-se-lhe o cálice de vinho da Madeira.

A' parte, numa frigideira, derrete-se a outra colher de manteiga, em lume muito brando, e deixa-se fritar, mexendo sempre, até ficar escura.

Deita-se a manteiga escura no molho que se preparou, mexe-se e serve-se na molheira.

(Para acompanhar carnes assadas).

N.º 257 — Molho «Michèle»

Gemas de ovos	duas
Nata fresca	dois decilitros
Manteiga	três colheres de sopa
Sal, pimenta, noz moscada e sumo de limão.	q. b.

Desfaz-se as gemas dos ovos com a nata e põem-se em lume brando, mexendo constantemente; juntam-se, pouco a pouco, as três colheres de sopa de manteiga, tira-se, e deitam-se os outros temperos.

(Para peixe cozido ou grelhado).

N.º 258 — Molho «Mornay»

Molho «Béchamel»	dois decilitros
Caldo de carne ou de peixe	» »
Queijo gruière ou parmesão ralado ..	40 grs.
Manteiga sem sal	50 »

Junta-se ao molho «Béchamel» que se prepara, o caldo de carne ou o de peixe, conforme for o prato ao qual se destinar o molho «Mornay».

Mexe-se bem e põe-se ao lume, em calor muito brando, para reduzir e engrossar; tira-se do lume, junta-se-lhe o queijo e a manteiga, mexe-se tudo e deixa-se ficar dentro da água quente até o momento de se servir.

Acompanha os ovos cozidos, filetes de peixe, e, em geral, serve para cobrir todos os pratos que forem ao forno para gratinar: (peixe, couve-flor, macarrão ou spaghetti cozido, etc).

N.º 259 — Molho mourisco

Manteiga	uma colher de sopa
Farinha de trigo	» » » »
Cebolas	duas pequenas
Caldo de carne	q. b.
Mostarda	» »
Vinagre, sal e pimenta	» »

Põe-se a colher de manteiga ao lume num tacho juntamente com a cebola picadinha, o mais fina possível; mexe-se constantemente até estar bem cozida e, quando começa a querer aloirar, deita-se a farinha que se encorpora na gordura. Adiciona-se então o caldo suficiente para fazer um molho um pouco grosso, uma colherada de vinagre, sal e pimenta em pó. Retira-se do lume quando a farinha está cozida, tempera-se com mostarda ao gosto e deita-se numa molheira.

(Acompanha carne de porco ou pato assado).

N.º 260 — Molho «mousseline»

Manteiga de meio-sal	150 grs.
Farinha de trigo	15 »
Caldo de carne	meio litro
Gema de ovo	uma
Nata fresca	um decilitro mal medido

Põe-se uma colher de manteiga num tachinho e leva-se a lume brando para derreter; junta-se-lhe a farinha, mexe-se para ligar, e vai-se depois deitando o caldo, mexendo sempre até engrossar um pouco.

Tira-se do lume, põe-se o tacho dentro de um outro com água quente, para continuar a fazer o molho em banho-maria.

Junta-se então a gema desfeita num pouco de caldo de carne, e vai-se batendo com o batedor de rodas, deitando para o tacho, pouco a pouco, uns bocadinhos de manteiga, até se acabarem os cem gramas que se pesaram.

O molho, à medida que se vai batendo, deve tornar-se espumoso e aveludado.

Quando estiver bem fofo tira-se do lume; tempera-se com um pouco de sal fino e liga-se com a nata, mexendo-o muito bem.

Deve servir-se imediatamente depois de pronto.

Serve para acompanhar couve-flor, espargos, alcachofras, etc.

E' magnífico para acompanhar peixe cozido, substituindo o caldo de carne pela água onde se cozeu o peixe.

N.º 261 — Molho para bifes

Manteiga.	duas colheres de sopa
Vinho da Madeira.	um cálice
Mostarda Savóra.	uma colher de chá cheia
Molho inglês «Worcestershire Sauce»	» » » sopa »
Pimenta em pó	uma pitada

Derrete-se a manteiga numa fregideira, tendo o cuidado de a não deixar escurecer; deita-se-lhe o vinho, o molho e a mostarda, mexendo muito bem para ligar.

Na ocasião de se servirem os bifes, fregem-se em manteiga, junta-se a gordura resultante ao molho já preparado e deita-se tudo por cima dos bifes, servindo-os imediatamente.

N.º 262 — Molho para carnes cozidas ou assadas

Ossos.	q. b.
Caldo de carne	» »
Tronco de aipo, sal, pimenta, louro e farinha ..	» »

Põem-se num tacho os ossos de uma galinha, o caldo ou, na falta deste, água, duas colheres de sopa de vinagre, uma folha de louro, um pedaço de tronco de aipo, sal e uns bagos de pimenta em grão. Deixa-se ferver tudo até estar bem apurado, coa-se, engrossa-se com uma colherinha de farinha, levando novamente ao lume para cozer.

Deita-se por cima das carnes ou serve-se numa molheira.

N.º 263—Molho «Poulette»

Manteiga de meio-sal	30 grs.
Farinha de trigo	» »
Gemas de ovos	duas
Nata fresca	meio decilitro
Caldo de galinha ou frango. ..	q. b.
Cogumelos	uma colher de sopa
Salsa, sumo de limão, pimenta em pó e sal fino	q. b.

Põe-se a manteiga num tachinho e este sobre o lume; logo que estiver derretida, junta-se-lhe a farinha, mexe-se com uma colher de pau, e depois de bem encorporada na gordura, vai-se deitando o caldo, que deve estar quente, e mexe-se constantemente para evitar que se formem grumos de farinha. Deixa-se ferver, sempre em lume muito brando, para a farinha cozer bem e não saber a crua. Tendo uma latinha de cogumelos, cortam-se estes em tirinhas muito finas, juntam-se ao molho e ferve tudo mais uns cinco minutos. Tira-se do calor, juntam-se as gemas desfeitas num pouco de caldo, e volta ao lume, colocando, porém, o tacho dentro de outro com água a ferver para cozer as gemas em banho-maria, o que é rápido. Não deve ferver em cima do lume, depois de ter as gemas; o caldo da água fervente é bastante para as cozer.

Tempera-se com pimenta em pó, um pouco de sumo de limão e o sal que fôr necessário. Junta-se em seguida a nata e um pouco de salsa finamente picada, mexe-se e serve-se imediatamente.

(Para guarnecer ou servir com carnes brancas cozidas).

N.º 264—Molho «Remoulade»

Gema crua..	uma
Pepininhos de conserva	três
Azeite bom	seis colheres de sopa
Alcaparras de conserva	uma colher » »
Açúcar	duas pitadas
Salsa	um ramo
Mostarda	q. b.
Sal fino	» »

Picam-se com a meia-lua os pepininhos, as alcaparras e a salsa.

Bate-se a gema numa tigela, deitando-lhe o azeite em fio como se faz a maionese; depois de estar grosso misturam-se todas as coisas, temperando com o sal necessário e mostarda ao gosto.

(Para peixe cozido ou filetes de peixe).

N.º 265 — Molho «Robert»

Cebolas	duas
Manteiga.	uma colher de sopa
Farinha..	» » » »
Caldo de carne	dois decilitros
Vinagre	uma colher
Sal e pimenta	q. b.
Mostarda	uma colher de chá

Picam-se as cebolas que se levam ao lume com a manteiga num tacho: quando a cebola está bem cozida e começa a querer fritar junta-se-lhe a farinha que se liga muito bem, e a seguir o caldo e o vinagre. Tempera-se com o sal e a pimenta e deixa-se ferver até ficar um pouco grosso. No momento de servir liga-se-lhe a mostarda mexendo bem; não volta ao lume.

Na falta do caldo de carne podem deitar-se dois decilitros de água onde se desfaz um quadrado de caldo Maggi.

(Para acompanhar carnes de porco ou de vaca, grelhadas ou assadas).

N.º 266 — Molho «Suprême»

Manteiga fresca	125 grs,
Farinha de trigo	15 »
Vinho branco muito bom ..	duas colheres de sopa
Nata fresca	meio decilitro
Gema de ovo	uma
Caldo de galinha concentrado	três decilitros
Limão	sumo de metade de um
Sal fino e pimenta em pó ..	q. b.

Põe-se uma colher de sopa de manteiga (que se tira dos cento e vinte e cinco gramas) num tachinho sobre o lume; logo que estiver derretida deita-se-lhe a farinha, mexe-se com uma colher de pau e deixa-se fritar até ficar um pouco còrada. Deita-se então o caldo de galinha e o vinho branco que devem estar misturados, e deixa-se ferver em lume brando durante uns vinte minutos, juntando-lhe depois a manteiga, pouco a pouco, em pedaços, mexendo para a derreter e sem deixar ferver.

Tira-se, deita-se a gema que deve estar batida e desfeita num pouco de caldo, e volta ao calor do lume para a cozer, o que é rápido. Tira-se novamente do lume, liga-se com a nata que também deve estar batida e tempera-se com um pouco de sumo de limão, pimenta em pó e sal fino, se for necessário.

(Serve para acompanhar aves cozidas).

N.º 267 — Molho tártaro

Gema de ovo crua..	uma
Gemas de ovos cozidas..	duas
Azeite muito fino	três decilitros
Vinagre, salsa, alcaparras, pepinos de conserva, mostarda e sal	q. b.

Põe-se a gema crua numa tigela, deita-se em cima uma colher de chá de vinagre e começa a deitar-se o azeite em fio, batendo com uma colher de pau, como se fosse maionese. Depois de deitar uns dois decilitros de azeite, juntam-se-lhes as gemas cozidas que devem ser prèviamente passadas por uma peneira de arame. Mexe-se tudo muito bem para ligar e continua a bater-se e a deitar o resto do azeite; por fim bate-se com o batedor de rodas para ficar homogéneo e fino.

Tempera-se então com uma colher de chá de mostarda, uma colher de sopa de alcaparras de conserva, espremidas do vinagre e depois pisadas, outra colher de sopa de pepinos de conserva picadinhos, um pouco de salsa picada muito fina, o sal que for preciso e mais um fio de vinagre.

Mexe-se novamente para ligar e serve-se.

(Acompanha peixes fritos ou grelhados, carnes frias, carnes grelhadas, etc.).

N.º 268 — Molho Trovador

Manteiga	150 grs.
Gemas de ovos..	duas
Sal fino e pimenta em pó	q. b.
Sumo de limão..	» »

Derrete-se a manteiga em banho-maria e vai-se deitando em fio dentro das gemas, batendo sempre com o batedor de rodas, como quando se faz a maionese.

Tempera-se com sal fino, sumo de limão e um pouco de pimenta em pó.

(Acompanha peixes cozidos ou fritos).

N.º 269 — Molho verde

Alcaparras de conserva	duas colheres de sopa
Cebola	duas rodelas grandes
Anchovas de lata	duas
Salsa..	um ramo grande

Alho	uma ponta
Azeite fino..	três colheres
Limão	um

Espremem-se as alcaparras para lhes tirar o excesso de vinagre, misturam-se com todas as outras coisas. Põe-se tudo em cima da tábua e pica-se com a meia-lua até ficar uma massa; põe-se numa tigela, deita-se-lhe em fio o azeite, tempera-se com sal e no fim o sumo de limão.

(Para servir com peixe cozido, frango cozido frio, ovos cozidos ou escalfados).

Recheios

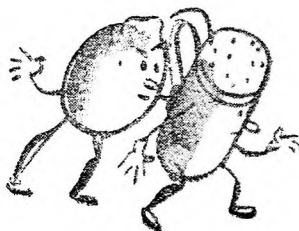
N.º 270 — «Mousse» para recheios

Carne limpa de vitela	125 grs.
» » » porco	125 »
Fígado de vitela	125 »
Fiambre	50 »
Toucinho fresco.	50 »
Manteiga fresca.	50 »
Nata fresca.	duas colheres de sopa
Conhaque queimado.	três » » »
Sal fino e pimenta em pó ..	q. b.

Passam-se pela máquina de picar as carnes, o fígado, o fiambre e o toucinho. Põe-se tudo a cozer em banho-maria, temperando com o sal necessário.

Tira-se do lume, junta-se-lhe a manteiga, a nata, o conhaque e uma boa pitada de pimenta. Mexe-se e emprega-se.

Se as carnes não ficarem bem trituradas na máquina, devem ser pisadas no almofariz, depois de picadas. A «mousse» deve ficar muito fina.

N. B. — Quando se emprega este recheio em «patés» de massa não é necessário cozê-lo em banho-maria. Como os «patés» vão ao forno para cozerem, o recheio também coze.

N.º 271 — Recheio de bacalhau

Bacalhau demolhado	uma posta boa
Miolo de pão.	metade de um papo-seco
Cebola	uma, média
Ovo.	um
Leite	q. b.
Sal fino e pimenta em pó .	» »
Salsa picada	» »
Azeite muito bom.	» »
Manteiga e sumo de limão.	» »

Pica-se a cebola bem fina e leva-se ao lume com um pouco de azeite e quando está cozida junta-se-lhe o bacalhau desfiado (apertado dentro de um pano e espremido) e deixa-se refogar um bocado. Deita-se o pão, prèviamente posto de molho em leite e espremido, tempera-se com um pouco de pimenta e sal, se for necessário, ligando com um ou dois ovos, deixando ferver para secar.

Tira-se, deita-se um bocadinho de manteiga, salsa picadinha e sumo de limão.

N.º 272 — Recheio de carne

Carne de vaca ou vitela.	250 grs.
Manteiga	30 »
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Caldo de carne	q. b.
Ovos.	dois
Pimenta em pó, noz moscada, sumo de limão e sal	q. b.
Manteiga para fritar a carne. ..	uma colher de sopa

Derrete-se uma colher de sopa de manteiga numa fregideira, e frita-se ligeiramente a carne, como se se tratasse de fazer um bife. Em seguida passa-se pela máquina de picar. A' parte, derretem-se os trinta gramas de manteiga, deita-se a farinha, mexendo muito bem; deixa-se fritar levemente, juntando-lhe em seguida o caldo suficiente para fazer um creme um pouco grosso e para cozer a farinha. Tira-se do lume, junta-se a carne picada, a manteiga onde ela foi frita, e os ovos inteiros, batendo tudo muito bem para ligar, e leva-se novamente ao lume para cozer os ovos.

Tira-se outra vez e tempera-se com o sumo de limão, um pouco de raspa de noz moscada e pimenta. Tambem se pode deitar uma cabecinha de cravinho pisada o que lhe dá muito bom paladar.

N. B. — Pode fazer-se este recheio substituindo a carne crua por restos de carne assada, galinha ou perú.

Querendo, pode empregar-se leite em vez de caldo de carne, mas o recheio para pastéis, feito com caldo, é muito mais fino e de sabor mais agradável.

N.º 273 — Recheio de espinafres

Espinafres	um molho grande
Requeijão	um
Mioleiras de carneiro	duas
Queijo parmezão	duas colheradas
Manteiga.	uma colher de sopa
Ovos	dois
Sal fino e pimenta em pó	q. b.

Derrete-se a manteiga num tachinho, deitam-se os espinafres prèviamente cozidos, muito bem escorridos e espremidos, assim como as mioleiras, que também devem estar cozidas, e o requeijão.

Esborracha-se tudo bem com a colher, deixa-se ferver, tempera-se com um pouco de pimenta em pó, sal fino, o queijo ralado e liga-se a mistura com dois ou três ovos.

Depois de enxuto tira-se do lume e emprega-se.

N.º 274 — Recheio de mariscos

Processo e porções idênticas aos do Recheio de peixe N.º 277, porém, o peixe é substituido por camarões cozidos descascados, ameijoas ou ostras abertas ao calor do lume, etc.

O creme deve ser feito com leite.

N.º 275 — Recheio de miudos de galinha

O mesmo processo e porções idênticas aos do Recheio de carne N.º 272, substituindo a carne por miúdos de galinha ou de frango.

Os miúdos devem ser cozidos em água, aproveitando esta para o creme. Os miúdos são picados depois de cozidos.

N.º 276 — Recheio de pão para galinhas e perus

Pão de carcassa.	um
Cebola grande..	uma
Ovos inteiros	cinco
Manteiga	uma colher bem cheia
Salsa..	um raminho
Sal, pimenta e sumo de limão	q. b.
Salva..	duas folhinhas

Pica-se a cebola que se leva ao lume com um pouco de banha e manteiga. Quando está bem cozida deita-se-lhe o pão, prèviamente posto de molho em água e espremido. Refoga-se muito bem o pão, tira-se do lume, junta-se-lhe os ovos inteiros bem batidos, sal, pimenta, as folhas de salva em pedacinhos e salsa picada. Volta ao lume novamente para cozer os ovos. Tira-se, tempera-se com manteiga e sumo de limão.

N.º 277 — Recheio de peixe

Mesmo processo e porções idênticas aos do Recheio de carne N.º 272, substituido a carne por peixe cozido e o caldo de carne pela água onde se cozeu o peixe.

Também se pode deitar leite e água de peixe em partes iguais. Nos recheios para «vol-au-vents», pudins de batata com peixe ou creme etc., é preferível empregar sempre estas proporções, pois os recheios ficam mais cremosos.

Depois de se juntar o peixe cozido deve bater-se muito bem.

N.º 278 — Recheio para «raviolis»

A

Requeijão	250 grs.
Queijo parmezão ralado . ..	50 »
Acelgas ou espinafres cozidos e espremidos.	uma mão cheia
Ovos	dois
Noz moscada, ralada e sal fino	q. b.

Misturam-se estas coisas muito bem, e leva-se tudo ao lume para ferver.

N.º 279 — Recheio para «raviolis»

B

Peito de frango	metade de um
Miolos de vitela.	uma mioleira
Figado de frango	um
Presunto entremeado	uma fatia
Espinafres cozidos e espremidos..	um punhado
Queijo parmezão ralado.. ..	duas colheres de sopa
Gemas de ovos..	duas
Noz moscada, ralada.	q. b.
Manteiga	» »

Põem-se num tacho, com uma colher de manteiga, o pedaço de frango, o

presunto, o fígado e a mioleira e deixa-se fritar tudo, mexendo de vez em quando. Pica-se depois tudo em cima de uma tábua com os espinafres, que também devem estar picados, as gemas e o queijo, perfuma-se com umas raspas de noz moscada e mexe-se bem.

N.º 280 — Recheio real

(Para perùs ou galinhas)

Fígados de galinha	doze
Gemas de ovos	quatro
Miolo de pão branco..	um pedaço do tamanho de uma maçã
Caldo de carne	q. b.
Cravinho e pimenta em pó. ..	» »
Presunto entremeado..	80 grs.
Manteiga	50 »
Sal.	q. b.

Põe-se o presunto de molho em água durante algumas horas para lhe tirar o excesso do sal. Põe-se o pão numa tijela juntamente com a manteiga (menos uma colher, que se guarda) e deita-se em cima um pouco de caldo a ferver, o bastante para abeberar o pão. Deita-se numa frigideira a colher de manteiga que se pôs de parte e põe-se ao lume, quando a manteiga está derretida passam-se nela os fígados, voltando-os de um lado para o outro. Passam-se os fígados assim preparados e o presunto na máquina de picar a carne; esmaga-se muito bem o pão com uma colher de pau, misturam-se todas as coisas batendo muito bem, juntamente com as gemas e a gordura que ficou da fritura dos fígados, Perfuma-se com cravinho pisado no almofariz e um pouco de pimenta em pó. Prova-se do sal, para ver se precisa levar algum, não esquecendo que o presunto e o caldo têm sal. Deve entretanto ficar um pouco apetitoso. Depois de tudo bem ligado não volta ao lume e emprega-se.

N. B. — Na falta de fígados de galinha podem empregar-se seis fígados e o resto do peso em fígado de porco.

N.º 281 — Recheio rico

Vitela assada (podem servir restos).	125 grs.
Recheio de salsichas	» »
Miolo de pão branco duro..	um pedaço do tamanho de um papo-seco
Leite	q. b.
Sal e pimenta	» »
Ovos inteiros	dois

Compra-se o recheio de salsichas numa charcuteria; passa-se a carne pela máquina, e misturam-se ambas as coisas. Põe-se o pão de molho no leite; quando está bem inchado, escorre-se o leite demasiado e põe-se sobre lume brando para ferver, mexendo sempre, para não pegar. Deitam-se as carnes para dentro do tacho, tempera-se tudo com sal e pimenta, dá-se-lhe umas voltas para cozer ligeiramente e tira-se. Juntam-se-lhe imediatamente os ovos que devem estar batidos, mexe-se tudo, e basta o calor do tacho e das carnes para cozer os ovos. Bate-se, para ligar, e fica pronto para meter dentro das aves que se queiram rechear, cosendo-as em seguida com agulha e linha.

Massas italianas

MASSAS ITALIANAS — MACARRÃO — SPAGHETTI, ETC., E SUAS RECEITAS

Nesta altura tem a palavra a cozinha italiana — a grande mestra.

As massas fabricadas em Itália são deliciosas, não só pela qualidade, como pelos molhos com que as temperam e pela ciência com que são tratadas quando as cozem. Isto é importantíssimo.

Cozem-se os macarrões, «spaghetti» e todas as massas em geral numa panela muito grande que comporte uns dez litros de água e que se deve pôr ao lume quase cheia, fortemente temperada com sal grosso. Esta porção de água é para mais ou menos quinhentos gramas de macarrão.

E' indispensável lume muito forte, pois o lume brando desfaz as massas. Quando ferver em cachão *(só nessa altura)* agarra-se na massa inteira, *sem a partir,* mergulha-se na água, e, amparando-a com as mãos, vai-se carregando à medida que amolecer. Mexe-se logo com um garfo comprido, o dos fritos, por exemplo, dando-lhe bastantes voltas a fim de que fique toda solta. Bastam uns segundos de fervura para a massa quedar na devida conta.

Dizem os italianos que a massa deve sair do lume «al dente» isto é, ao trincá-la deve sentir-se ainda um pouco rija. Deitam-se então na panela uns púcaros de água fria, para a fervura parar e escorre-se imediatamente para um passador muito grande, que se deve ter colocado num alguidar, ou melhor ainda, em cima do lavadouro da loiça.

Deita-se outra vez a massa ràpidamente escorrida para dentro da panela já vazia, onde se juntará o molho com o qual a queremos temperar e que já deve estar pronto. O passador ideal para este fim deve ter cerca de trinta e cinco centímetros de diâmetro na parte de cima e, mais ou menos, vinte centímetros de altura. Pode mesmo servir um passadar de folha, pois, geralmente, os de esmalte ou de alumínio que existem no mercado são muito mais pequenos. Todas estas operações da cozedura da massa têm de ser feitas com rapidez. Também uma longa demora da massa no passador faz com que os canudos se peguem uns aos outros.

As massas só devem deitar-se na água fervente quando todos estiverem prontos a ir para a mesa.

Apenas acabadas, têm de servir-se, e, assim, em Itália, onde a «pasta asciutta» (massa enxuta) — o clássico prato — é servido no princípio das comidas em lugar da sopa, é corrente ouvir-se a dona da casa dizer à hora das refeições: «*Metti giù la pasta.*» (deita a massa na água).

Isto indica que todos estão prontos para ir para a mesa.

Por aqui poderão regular-se na forma e na altura em que devem cozer os seus macarrões e a prática as fará mestras.

N.º 282—Massa fresca

(«Pasta fresca all'novo»)

Farinha de trigo	350 grs.
Ovos	três
Agua	meio decilitro

Batem-se os ovos com um garfo numa tijela e junta-se-lhes a água. Põe-se a farinha em monte sobre a pedra da mesa; faz-se uma cova no centro (Fig. 1) onde se vão deitando os ovos diluídos com a água, batendo sempre com o

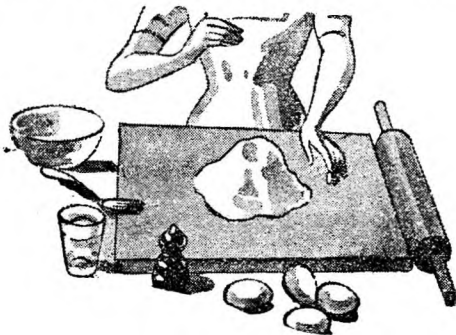



Fig. 1

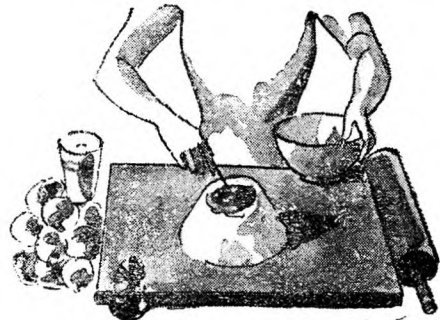



Fig. 2

garfo até a farinha absorver todo o líquido (Fig. 2.) Em seguida amassa-se bem com as mãos, batendo-a como se faz à massa tenra (Fig. 3). Estende-se então com um rolo de madeira que deve medir oitenta centímetros de comprimento e vinte a vinte e dois de grossura. Deve empregar-se um rolo bastante comprido e pesado para facilitar o trabalho de estender a massa, que tem de ficar o mais fina possível, sem a deixar esburacada (Fig. 4). Chegada a

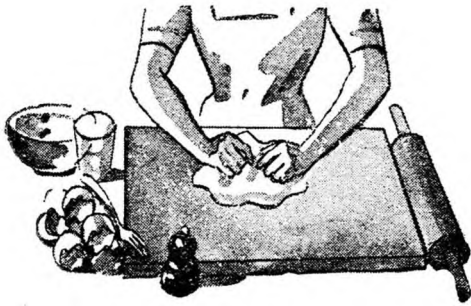



Fig. 3

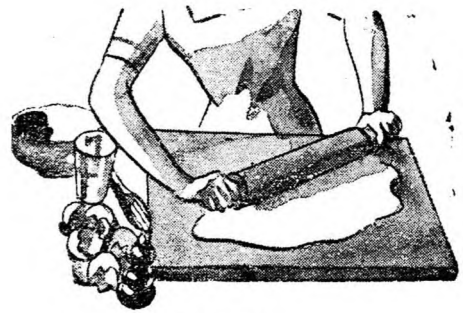



Fig. 4

este termo, põe-se a folha de massa sobre um pano liso e deixa-se ao ar para secar. Logo que se pode dobrar sem que fique pegada, enrola-se (Fig. 5) e corta-se na medida que se quiser (Fig. 6). E' necessário ter cuidado em não a deixar secar demasiado porque se parte quando se dobra.

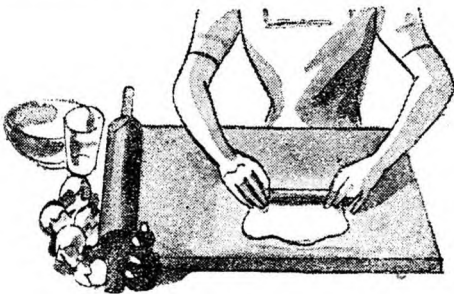



Fig. 5

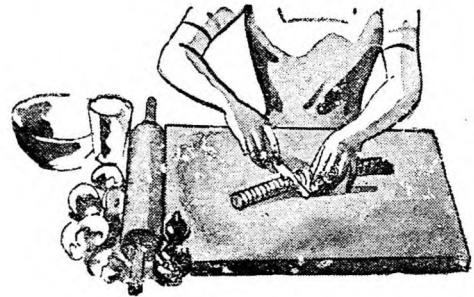



Fig. 6

Depois de cortada colocam-se as fitas de massa outra vez sobre o pano até à hora de irem para dentro da panela da água (Fig. 7).

Quando se faz maior porção de massa, é conveniente dividi-la em dois ou mais bocados antes de a estender com o rolo, o que facilita muito o trabalho de estender. As porções indicadas nesta receita dão 450 gramas.

N. B. — Esta massa também se faz, e mais fàcilmente, numa máquina

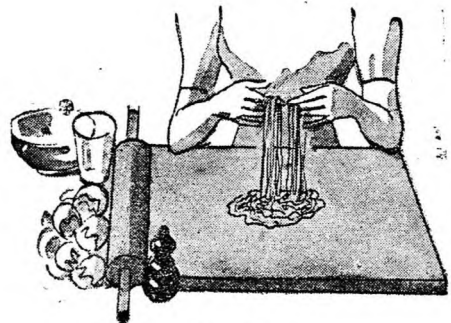



Fig. 7

própria. A massa feita na máquina rende mais, isto é, com a mesma quantidade de ovos leva mais farinha do que feita à mão. O trabalho da ligação dos ovos com a farinha é rápido, pois a máquina encarrega-se de amassar. Depois vai ficando mais fina conforme se vão apertando os cilindros; de cada vez polvilha-se com farinha até ficar na conta devida.

N.º 283 — «Cannelloni»

Massa fresca	q. b.
Molho de tomate	» »

Para o recheio:

Carne de vitela ou de vaca	300 grs.
Mioleiras de carneiro	duas
Presunto entremeado	uma fatia
Ovos	dois
Espinafres cozidos	um punhado
Queijo parmezão ralado, manteiga e sal	q. b.

Corta-se a carne em bifes que se fregem ligeiramente num pouco de manteiga, passando-os, em seguida, juntamente com o presunto, pela máquina de picar. Cozem-se os espinafres, escorrem-se muito bem e espremem-se para lhes tirar toda a água. Põe-se ao lume uma colher de manteiga num tacho e quando está derretida deitam-se-lhe os espinafres; depois de estarem passados na gordura deitam-se as carnes picadas, as mioleiras, prèviamente cozidas e feitas em pedacinhos e os ovos batidos. Mexe-se tudo muito bem e deixa-se ferver para ligar. Tira-se, deita-se uma colher de manteiga e outra de queijo ralado, torna a mexer-se e põe-se de parte.

Com dois ou três ovos e a farinha necessária faz-se uma porção de massa fresca que se corta em quadrados, mais ou menos de oito centímetros. Põe-se sobre o lume forte um tacho grande cheio de água, fortemente temperada com sal grosso. Logo que ferve em cachão, vão-se deitando os quadrados de massa (uma meia dúzia de cada vez) que se tiram, quase em seguida, com uma escumadeira, deitando-os imediatamente num alguidar cheio de água fria, que se deve ter colocado perto do lume. Depois de ter dado um escaldão a todos os quadrados, tiram-se do alguidar, um por um, vão-se pondo em cima de uma mesa e, à medida que se tiram, deita-se, em cima de cada um, uma colherinha de recheio, enrolando-os logo em forma de travesseiro. Mal se enrolam vão-se dispondo num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno e que deve estar bem untado com manteiga.

Finalmente, cobrem-se com uma porção de molho de tomate, salpicam-se com bocados de manteiga, polvilham-se com queijo ralado e metem-se no forno para tostarem levemente, servindo-se sem demora.

N. B. — O tabuleiro deve ser bastante grande, para colocar apenas duas

ou três ordens de «Cannelloni» porque quando se põem muitas camadas não têm o mesmo sabor nem aspecto, pois o molho não penetra bem quando ficam muito sobrepostos.

N.º 284 — «Gnorchi» à romana

Farinha de sémola	200 grs.
Leite	um litro
Manteiga de meio-sal.	q. b.
Queijo ralado	» »
Gemas de ovos	quatro
Sal	q. b.

Põe-se o leite ao lume num tacho, temperando com sal. Quando ferve deita-se a sémola, aos poucos, mexendo sempre e deixa-se ferver em lume brando durante uns vinte minutos.

Tira-se, tempera-se com umas quatro colheres de manteiga e as gemas que devem estar desfeitas. Mexe-se tudo muito bem e deita-se num tabuleiro que deve estar untado com manteiga e pulverizado com pão ralado. Deixa-se esfriar completamente para endurecer. Corta-se então em rodelas de uns cinco centímetros de diâmetro ou em quadrados; dispõem-se num tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa, cobrem-se com muito queijo parmezão ralado, uns 125 gramas de manteiga e vão ao forno até estarem còrados. Leva mais ou menos uma meia hora.

N.º 285 — «Gnorchi» de batata

Batatas farinhentas.	400 grs.
Farinha de trigo	150 »
Queijo parmezão ralado	uma colher de sopa
Gema crua	uma

Cozem-se as batatas com a pele temperando a água com sal; pelam-se ainda ferventes, passam-se pelo espremedor, misturam-se, num alguidar, com a farinha, a gema e o queijo, amassando tudo muito bem até ficar uma massa ligada que se põe sobre a pedra bastante enfarinhada. Tende-se da grossura de charutos delgados.

Cortam-se estes em pedacinhos de três centímetros de comprimento e enfarinham-se muito bem. Pega-se num ralador de queijo, segura-se na mão esquerda colocando-o ao alto, apoiado sobre a mesa, virando para fora o lado que não é áspero; pega-se com a mão direita nos «gnocchi» um, por um, e vão-se passando ràpidamente pelo passador, comprimindo com o polegar e deixando-os cair ràpidamente. Se o movimento fôr bem feito, os «gnocchi» ficarão ocos como se fossem conchinhas. No princípio é necessário apenas um pouco de paciência e quando se consegue apanhar o «jeito» é um trabalho facílimo e rápido. Vão-se colocando em tábuas bem enfarinhadas.

Processo de cozednra:

Põe-se ao lume um tacho grande com bastante água fortemente temperada com sal, e à *hora de ir para a mesa* vão-se deitando pequenas porções de «gnocchi» (uns quinze de cada vez) a cozer; *apenas vêm à superfície*, tiram-se com a escumadeira para um passador que já deve estar dentro de um tacho ao lado do lume. Deitam-se uns após outros, retirando-os, como já disse, apenas flutuem. No fim temperam-se abundantemente com queijo ralado e manteiga servindo-se imediatamente. Também se podem temperar com molho de tomate ou com molho de carne.

N.º 286 — Macarrão à francesa

(Prato de almoço)

Macarronete cortado	200 grs.
Ovos	dois
Toucinho	oito falhas
Sal, manteiga e queijo ralado	q. b.

Coze-se o macarronete deixando-o um pouco duro. Tira-se do lume deita-se-lhe um copo de água fria e põe-se num passador a escorrer. Enquanto a massa se coze, derretem-se as falhas de toucinho numa fregideira grande, tiram-se os torresmos, deitam-se os ovos batidos e em cima deles o macarronete. Envolve-se tudo mexendo com uma colher e depois do tirar do lume tempera-se com uma boa colher de manteiga e queijo parmezão ralado.

N.º 287 — Massa à italiana

«Pasta asciutta com molho à bolonhesa»

Massa..	500 grs.

Para o molho:

Carde	200 grs.
Cebolas..	duas
Tomates	três grandes
Cenoura	uma
Aipo	três troncos
Salsa	um ramo
Banha	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Açúcar	» » » doce
Quadrado Maggi..	um
Queijo parmezão ralado e sal ..	q. b.

Pica-se num tacho de barro uma cebola, os troncos de aipo, a cenoura

e um raminho de salsa. Juntam-se-lhe a banha e a carne raspada à faca ou partida em pedacinhos muito pequenos e põe-se tudo ao lume a refogar devagarinho, com o tacho destapado, mexendo de vez em quando até ficar bem escuro. Nessa altura deita-se o quadradinho Maggi desfeito num decilitro e meio de água, tapa-se o tacho e deixa-se a cozer a carne em lume muito brando.

A' parte, noutro tacho, põem-se os tomates, as outras cebolas, tudo feito em pedaços, um ramo de salsa e a colher de açúcar; tapa-se e deixa-se ferver. Quando está cozido passa-se por um passa-puré e volta ao lume para ferver, *destapado*, para engrossar. Quando o molho de tomate está bem grosso mistura-se com o da carne, tempera-se com uma boa colher de manteiga e põe-se de lado. Coze-se a massa (conforme já se explicou), escorre-se, junta-se-lhe o molho que se preparou e serve-se imediatamente, acompanhada com queijo parmezão ralado.

N. B. — Todas as massas se podem cozinhar com este processo: a massa fresca, «spaghetti», macarronete, macarrão, etc.

N.º 288 — Pastelão de macarrão

(*«Pasticio di maccheroni»*)

Macarrão	350 grs.
Manteiga, queijo parmezão e sal	q. b.
Gema de ovo	uma

Para o recheio:

Pombos	quatro
Cebolas	uma
Cenoura	»
Aipo..	dois troncos
Quadrado Maggi	um
Manteiga..	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Miúdos de galinha	q. b.
Sal	» »

Para o molho «Bèchamel»

Leite.	três decilitros
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Manteiga..	» » » »
Sal	q. b.

Para a massa:

Farinha de trigo..	300 grs.
Manteiga.	200 »
Água morna e sal.	q. b.

Prepara-se a massa pondo a farinha num alguidar juntamente com a manteiga e uma pequena porção de água morna temperada com sal; vai-se amassando e deitando a água necessária até ligar. Faz-se uma bola de massa que se deixa em repouso em lugar fresco. Se fôr no Verão há toda a vantagem em a meter no frigorífico até o momento de a empregar.

Picam-se num tacho a cebola, a cenoura e os troncos de aipo; juntam-se os pombos que se devem ter preparados e feito em quartos, os miúdos dos pombos, mais os miúdos de uma galinha, a banha, a manteiga, um pouco de sal grosso e põe-se tudo ao lume para refogar. Vai-se mexendo e depois de còrado leva umas gotas de água até que se deita o quadradinho Maggi e a àgua suficiente para cozer.

Entretanto faz-se o molho «Béchamel». (Veja Capítulo Molhos)

Forra-se uma fregideira funda com uma rodela de massa. Deitam-se os macarrões para uma panela grande que deve estar ao lume com bastante água a ferver temperada com sal grosso. Dá-se-lhes apenas uma fervura, escorrem-se, misturam-se com o molho do guisado que se preparou e com umas colheradas de queijo ralado. Deitam-se na fregideira camadas alternadas dos macarrões assim preparados, os miúdos cortados em pedacinhos e colheres de molho «Béchamel». Dispõem-se por cima os quartos dos pombos. Tapa-se a fregideira com uma rodela de massa, doura-se com gema de ovo e mete-se no forno para cozer.

N. B. — Os pombos podem ser substituídos por carne de vitela. Também se pode pôr entre as camadas de macarrão umas porções de ervilhas tenras cozidas.

N.º 289 — «Spaghetti» com molho «Béchamel»

«Spaghetti»	meio quilo
Molho «Béchamel».	q. b.
Manteiga.	» »
Queijo ralado.	» »

Coze-se a massa em água, numa panela bastante grande, temperada com sal.

Deve ferver em lume forte, deixando-a ficar um pouco rija; tira-se, escorre-se e tempera-se com uma boa colher de manteiga. Unta-se um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno; deita-se dentro metade da massa, cobre-se com uma porção do molho, pondo por cima o resto da massa. Cobre-se tudo com o molho que ficou, polvilha-se abundantemente com queijo ralado, espalham-se, por cima, bocados de manteiga e mete-se no forno para tostar e acabar de cozer.

N.º 290 — «Spaghetti com molho de tomate

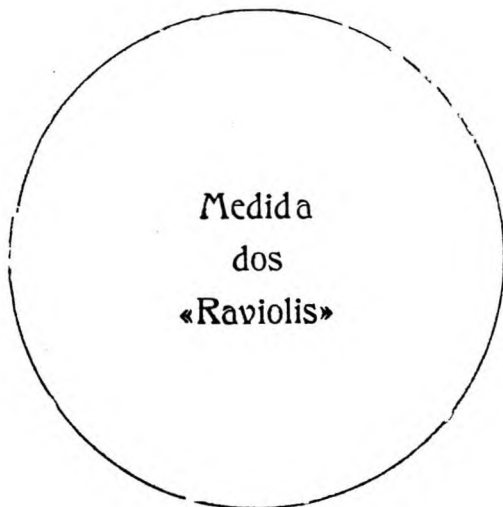
Porções e processo idênticos aos da receita N.º 289 substituindo o molho «Béchamel» por molho de tomate.

N.º 291 — «Raviolis»

Massa fresca	q. b.
Recheio	» »
Manteiga	» »
Queijo ralado	» »

Faz-se uma porção de massa fresca que, depois de estendida, se corta em rodelas. Põe-se em cima de cada uma, uma colherinha de recheio, (das de café) e dobram-se ao meio para fazerem os pastelinhos; é conveniente humedecer as bordas antes de as dobrar para os pasteis ficarem bem colados. Na ocasião de ir para a mesa deitam-se os «raviolis» num tacho grande que deve estar ao lume cheio de água a ferver, temperada com sal grosso. Mexem-se com uma escumadeira e pouco depois de levantarem fervura deitam-se num passador para escorrerem.

Temperam-se com bastante manteiga derretida e queijo parmezão ralado. Também são muito bons em sopa, cozidos em caldo de galinha ou de carne. Cada prato leva uns seis ou oito, polvilhando por cima com queijo ralado.

Consulte Recheios para «Raviolis»; também se pode empregar recheio de carne.

N.º 292—«Tortellini» à italiana

Carne de vaca ou de porco	**300 grs.**
Queljo parmezão ralado	**50 »**
Massa fresca	**q. b.**
Mioleira de vitela	**uma**
Gemas	**três**
Clara	**uma**
Cebola	**»**
Manteiga	**q. b.**
Noz moscada e sal	**» »**
Aipo	**três troncos**

Corta-se a carne em pedaços e põe-se num tacho com a cebola picada, aipo e uma boa colher de manteiga; deixa-se alourar e refogar devagarinho, deitando gotinhas de água para apurar Quando a carne está cozida, pica-se com a meia-lua, mistura-se com a mioleira feita em pedacinhos (prèviamente cozida), os ovos, o queijo ralado, o sal necessário e um pouco de raspa de noz moscada. Mexe-se tudo e recheiam-se os discos de massa fresca com uma colherinha deste recheio.

Deitam-se os pastelinhos assim preparados numa panela cheia de água a ferver temperada com sal e escorrem-se ràpidamente, logo que levantam fervura. Temperam-se com o molho que ficou da fritura das carnes, mais uma colher de manteiga e queijo ralado. Servem-se, como todas as massas italianas, sem demora.

Empregue processo idêntico ao da receita anterior.

N.º 293 — Tabuleiro de macarronete

Macarronete	500 grs.
Carne crua de vaca	250 »
Cebola	uma
Aipo	dois troncos
Manteiga	uma colher
Banha	» »
Sal grosso	q. b.
Molho de tomate	» »

Passa-se a carne pela máquina e põe-se num tacho com a cebola picada, os troncos de aipo picados, a banha, a manteiga e um pouco de sal grosso. Deixa-se refogar devagarinho, vão-se deitando umas gotinhas de água e no fim tapa-se o tacho para a carne cozer.

A' parte faz-se um pouco de molho de tomate.

Separadamente cozem se numa panela com água a ferver 500 gramas de macarronete, que devem deixar-se sobre o duro, e escorrem-se. Entretanto unta-se com manteiga um tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa. Deita-se-lhe metade da massa, espalha-se em cima o picado da carne, leva depois o resto da massa e por cima deita-se o molho de tomate Põem se por cima uns bocados de manteiga. Cobre-se tudo com queijo parmezão ralado e mete-se no forno a tostar. Serve-se imediatamente.

N.º 294 — «Tagliatelle» com presunto

Massa	500 grs.
Manteiga	50 »
Presunto muito bom	50 »
Queijo parmezão ralado	20 »

Corta-se o presunto em pedacinhos, que se devem pôr de molho durante uma hora.

Passado este tempo enxugam-se num pano; põe-se a manteiga ao lume numa fregideira e quando estiver derretida, passa-se levemente dentro dela o presunto. A' hora de ir para a mesa, coze-se a massa, escorre-se e tempera-se com o presunto e a manteiga derretida com que se fritou, e o queijo ralado, servindo-a imediatamente.

N.º 295 — «Fimbale» de macarrão com fiambre

Pacotes de macarronete	dois (500 grs.)
Fiambre picado	125 grs.
Queijo parmezão ralado	125 »
Manteiga	50 »

Ovos	quatro
Molho de tomate..	q. b.
Sal e pão ralado..	» »

Cozem-se os macarrões, conforme se explicou no capítulo «Massas», deixando-os bastante rijos. Escorrem-se e juntam-se-lhes rápidamente o fiambre picado, o queijo ralado, um pouco de pimenta, as gemas e as claras em castelo. Unta-se um tacho com bastante banha, polvilha-se bem com pão ralado, e deita-se a mistura do macarrão; põe-se o tacho dentro de outro com água a ferver, e mete-se no forno para cozer em banho-maria, durante mais ou menos uma meia hora.

Desenforma-se, voltando para cima de uma travessa, cobre-se com molho de tomate, e serve-se imediatamente.

N.º 296 — «Timbale» de macarrão com peixe

Mesmas porções e receita do N.º 295, substituindo o fiambre por uma boa posta de peixe cozido, e o molho de tomate por molho «Béchamel»; com o qual se cobre a «timbale».

Massas

Massa folhada

E' uma massa deliciosa e com a qual se podem fazer inúmeros pratos de cozinha e pastelaria.

Corre a lenda inexplicável de que a massa folhada é dificílima de fazer, massadora e despendiosa.

As criadas de cozinha costumam dizer, quando querem dar-se ares: «até sei fazer folhados!»

As dificuldades da massa folhada são pura fantasia.

Com um pouco de tempo e paciência, seguindo à risca as receitas apresentadas, que são simples, obtem-se massa folhada especial, leve e finíssima para todos os pratos de cozinha e de doces.

N.º 297 — Massa folhada

A

Farinha de trigo	meio quilo
Manteiga fresca ou de meio-sal..	» »
Agua e sal	q. b.

Põe-se a manteiga no frigorífico ou em gelo durante umas doze horas. Divide-se depois em quatro bocados de 125 grs. cada um, e, com os dedos, espreme-se-lhes toda a água que contiverem: seguidamente metem-se num pano, espremendo-os novamente a fim de lhes tirar toda a humidade e põem-se outra vez no frigorífico.

Coloca-se a mesa onde se fôr fazer a massa em sítio fresco e bem arejado. Deita-se a farinha em cima da pedra da mesa e amassa-se com um pouco de água, temperada com sal, trabalhando-a como se tratasse de fazer massa tenra. Depois de bem ligada põe-se a bola de massa num prato e este no frigorífico para ela arrefecer. Quando está bem fria coloca-se sobre a pedra da mesa e estende-se com o rolo a fim de obter uma tira mais comprida do que larga (Fig. 1). Tira-se do frigorífico uma das partes da manteiga que se espalha em pedacinhos por cima da massa.

Dobra-se a tira da direita para o centro tapando com a parte que ficou

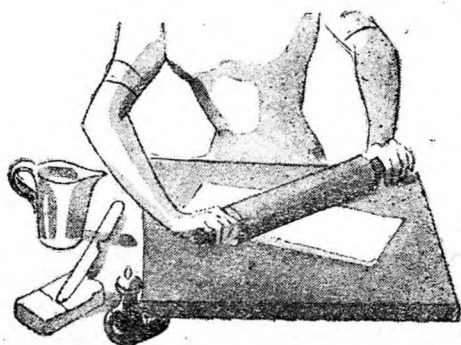
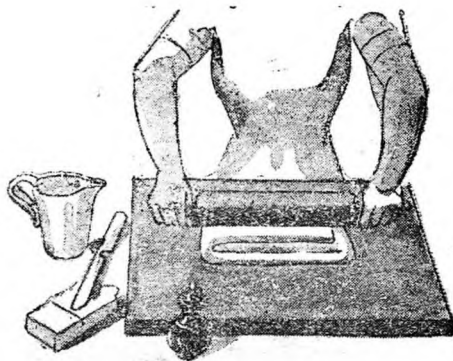



Fig. 2

do lado esquerdo (Fig. 2). Volta-se depois a ponta para nós (Fig. 3) e torna-se a estender com o rolo. Espalha-se nova camada de manteiga e dão-se as mesmas voltas que se deram na primeira vez, procedendo assim quatro vezes com as quatro porções de manteiga que se prepararam. Por fim dão-se exactamente as mesmas voltas pela quinta e ultima vez, sem pôr, claro está, nenhuma manteiga, Dão-se ao todo cinco voltas, sendo as quatro primeiras com manteiga. Cada porção de manteiga deve ser sempre espremida antes de empregada para lhe tirar qualquer gota de água que, eventualmente, ainda possa conter. Depois de dar a última volta, sem manteiga, estende-se um pouco grossa e está pronta a ser empregada.

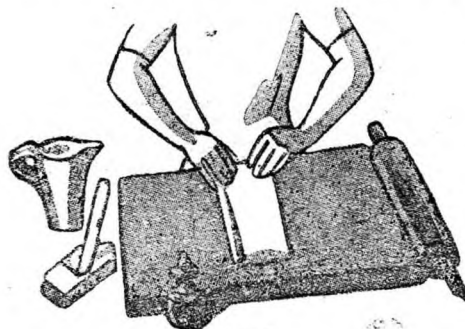



Fig. 3

N. B. Estas precauções para arrefecer a manteiga e a massa antes e durante a sua preparação devem ser tomadas no Verão quando o calor tudo amolece. No Inverno é desnecessário gelar a manteiga a não ser quando se faz a massa em casas onde haja aquecimento.

Com os ingredientes mornos e amolecidos não se consegue obter uma boa massa folhada.

Pastéis, pastelões, doçarias e tudo o que fôr feito com a massa folhada carece de ser cozido em forno muito quente, para subir ràpidamente.

N.º 298 — *Massa folhada*
B

Farinha de trigo ..	250 grs.
Margarinha própria para folhados ..	250 »
Sal..	10 »
Agua	aproximadamente dois decilitros

Põe-se a farinha num alguidar pequeno e amassa-se com um pouco de água morna onde se desfaz o sal, deita-se a água aos poucos até a massa ficar bem ligada, deixando-a um pouco dura. Chegada a este termo, põe-se na pedra da mesa e bate-se bem. Faz-se uma bola que se deixa repousar em sítio fresco durante meia hora.

A' parte, divide-se a margarina em sete partes iguais. (No verão deve colocar-se no frigorifico ou em gelo para não ficar mole, o que prejudica o bom resultado do folhado.)

Estende-se a massa com o rolo, de forma a obter uma tira medindo aproximadamente 40×30. Unta-se esta tira com uma parte da margarina auxiliando com uma faca de madeira, espalhando-a muito bem, como quando se dá manteiga no pão, sem contudo carregar demasiadamente, e com o máximo cuidado para nunca esburacar a massa (Fig. 1).

Dobra-se então essa tira de massa ao meio, de cima para baixo, no sentido do comprimento. Em seguida dobra-se no sentido da largura voltando da esquerda para a direita (Fig. 2) e gira-se o quadrado da massa da direita para a nossa frente, ficando as pontas voltadas para nós (Fig. 3). Estende-se novamente com o rolo, barra-se com outra porção de margarina e dá-se-lhe as mesmas voltas como se fez na primeira vez, pro-

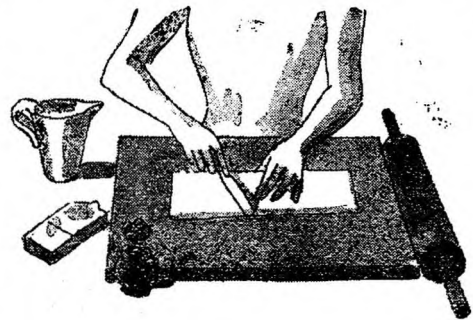



Fig. 1

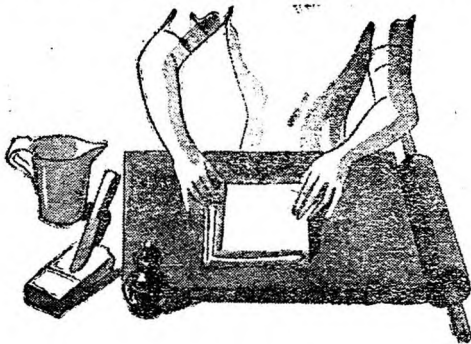



Fig. 2

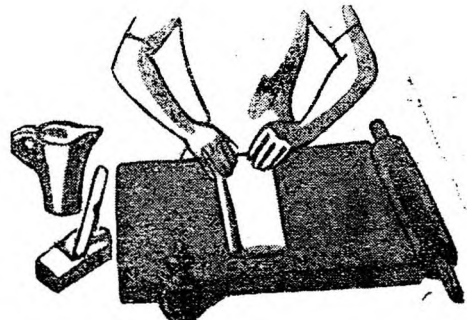



Fig. 3

cedendo assim mais cinco vezes até acabar os sete bocados de margarina. A massa é, portanto, untada sete vezes e de cada vez dá-se-lhe sempre as mesmas voltas como na primeira. *Nunca mais se amassa depois de levar a primeira camada de margarina.*

A massa deve ser sempre estendida com o maior cuidado de maneira a obter de cada vez uma tira direita, sem pontas bicudas nem tortas, o que dificulta as dobras e torna o trabalho imperfeito.

E' conveniente enfarinhar um pouco a pedra e o rolo cada vez que se dobra e se volta a massa.

Quando se termina uma volta e se vira o quadrado para nós, levanta-se a massa, polvilha-se levemente a pedra com farinha e assenta-se outra vez o quadrado de massa *deixamdo-o na posição em que estava. Isto é importante.* Também se deve enfarinhar o rolo de vez em quando.

Não deve haver pressa entre cada volta que se dá; há até quem deixe descansar a massa dez minutos entre cada volta.

Depois de untar e dobrar pela sétima e última vez estende-se a massa definitivamente com o rolo deixando-a ficar um pouco grossa.

Está pronta a ser empregadada.

Como se disse na receita anterior, a massa folhada deve ser cozida em forno bem forte.

N.º 299 — Massa tenra

A

Farinha de trigo.. ..	300 grs.
Banha de porco	20 »
Manteiga	10 »
Agua	um decilitro e meio (aprox.)
Sal	q. b.

Deita-se farinha num alguidar, põem-se em cima as gorduras e esfregam-se na farinha até ficarem absorvidas. Vai-se então deitando a água, que deve estar temperada com sal suficiente, e amassa-se muito bem. A massa deve ser batida e sovada em cima da mesa até ficar bem fina. Faz-se numa bola que se põe sobre um tábua; tapa-se por cima com um guardanapo. e coloca-se em cima deste um pano molhado e espremido, para evitar que a massa adquira côdea. Deve descansar uma hora.

Estende-se então com o rolo e fazem-se os pastéis em forma de meia lua, como é costume, cortando-os, depois de terem o recheio, com a carretilha, Fregem-se em óleo fervente, preferivelmente num tacho fundo. Devem enfolar muito. Colocam-se sobre papeis pardos para absorver a gordura.

O recheio pode ser de carne, peixe ou mariscos.

N.º 300—Massa tenra

B

Farinha de trigo..	200 grs.
Manteiga	30 »
Leite	q. b.
Sal fino	» »

Deita-se a farinha num aiguidar juntamento com um pouco do sal e a manteiga e vai-se-lhe deitando o leite necessário para amassar e ligar a massa que não deve ficar nem muito dura nem branda.

Bate-se e trabalha-se bem.

Procede-se como se disse na receita A.

N.º 301—Massa para «Patés» ou «Vol-au-vents»

Farinha de trigo muito fina	450 grs.
Manteiga	200 »
Agua	190 »
Gemas.	três
Clara..	uma
Sal fino	duas pitadas

Peneira-se a farinha para um alguidar. Desmancham-se os ovos e o sal em água e deita-se tudo em cima da farinha, assim como a manteiga. Amassa-se muito bem, trabalhando a massa para que fique muito fina. Deixa-se descançar umas três horas. Passado este tempo estende-se com o rolo deixando-a ficar com meio centímetro de grossura.

Serve para forrar formas pequenas ou grandes.

Depois das formas estarem forradas, mete-se-lhes o recheio que se quiser, colocando por cima uma rodela de massa que se pega com a clara de ovo, para formar a tampa.

N.º 302—Massa especial para frituras

Farinha de trigo	100 grs,
Azeite muito bom..	uma colher de chá
Aguardente	» » » »
Ovo	um
Sal	uma pitada
Agua.	q. b.

Desfaz-se a farinha num pouco de água, na aguardente e no azeite; junta-se-lhe a gema do ovo, tempera-se com um pouco de sal fino e bate-se

numa tijela com uma colher de pau até se obter uma massa muito fina e um pouco espessa. Deixa-se em repouso durante algumas horas.

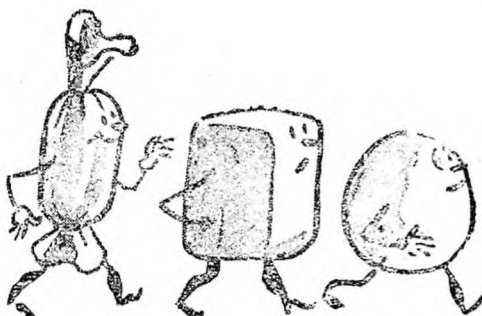
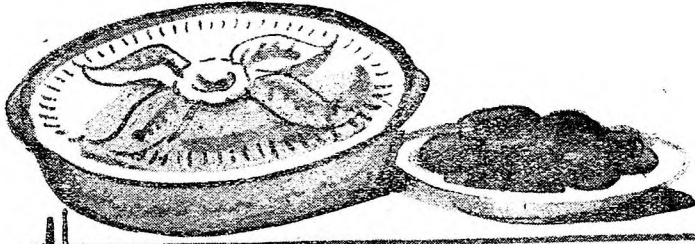
Na ocasião em que se quiser empregar, bate-se a clara em castelo e liga-se com a massa, mexendo levemente.

N.º 303—*Massa oca para fritos*

Farinha de trigo	225 grs.
Ovos (pequenos)	dois
Azeite fino	uma colher de sopa
Agna e sal	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, faz-se uma cova no centro onde se deitam as gemas dos ovos, a colher de azeite, uma pitada de sal fino e umas colheradas de água. Começa-se logo a mexer com uma colher de pau, deitando, pouco a pouco, a água suficiente para obter uma massa corredia e lisa, mas um tanto espessa. Deixa-se em repouso por espaço de duas horas; batem-se então as claras em castelo bem firme, misturam-se com a massa, mexendo para ligar tudo muito bem.

Fazem-se os fritos sem demora.

(É' boa para envolver pedaços de bacalhau cozido, sardinhas, bocados de presunto cozidos, etc.)

Pastéis e pastelões

N.º 304 — Almondegas à Russa

(Bitotschky)

Fatias de pão branco.	duas
Leite	q. b.
Cebola	uma
Manteiga	uma colher de sopa
Carne assada	250 grs.
Sal e pimenta	q. b.
Nata azeda..	dois decilitros
Farinha.	três colheres de sopa
Pão ralado..	» » » »
Manteiga e óleo para fritar ..	q. b.

Cortam-se as duas fatias de pão, tiram-se-lhes as côdeas e põem-se de molho em leite. Quando estão bem inchadas escorre-se o leite demasiado, e batem-se bem até ficarem numa massa branda. A' parte, pica-se a cebola que se leva ao lume a cozer na colher de manteiga. Deita-se-lhe a carne assada que prèviamente se deve passar pela máquina de picar; tempera-se com sal, pimenta, deita-se-lhe a massa de pão e liga-se tudo bem, deixando ferver um pouco. Põe-se a massa num prato e deixa-se arrefecer completamente durante uma hora no frigorífico. Mistura-se num prato a farinha com o pão ralado; tende-se a massa de carne em pequenas bolas do tamanho de nozes, e vão-se pondo em cima da tábua. Põe-se uma fregideira ao lume com uma porção de manteiga e de óleo (duas partes de manteiga e uma de óleo) rolam-se as bolas na mistura de farinha e pão ralado e vão-se fritando até aloirarem; dispõem-se no prato em que se servem. No resto da gordura que sobra da fritura deita-se o molho que ficou da carne assada e da nata azeda, mexe-se bem e deita-se tudo através de um pequeno passador de rede por cima das bolinhas. Servem-se imediatamente.

N. B. — E' conveniente comprar a nata de véspera para a deixar azedar.

N.º 305 — Bolinhos de carne

Carne assada	250 grs.
Manteiga	30 »
Pão ralado..	40 »
Ovos	um
Leite	um decilitro
Fatias de pão branco.	uma
Gordura de molho (se houver) sal e pimenta	q. b.
Molho de tomate	» »

Picam-se pela máquina os 250 grs. de carne assada (servem restos se os houver). Amassam-se com a manteiga, o pão ralado, o ovo, sal, pimenta, o leite, uma fatia fina de pão branco ensopada no leite e algumas gorduras do molho da carne. Distribue-se esta massa por forminhas de bolos que devem estar bem untadas com banha; metem-se em forno brando e quando estão bem cozidos despegam-se à volta com um palito e despejam-se estes pequenos pudins na travessa onde devem ir à mesa. Enche-se o fundo da travessa com molho de tomate. Espeta-se um ramo de salsa no meio de cada pudim e servem-se imediatamente. Dá doze pudins. (Formas de cinco centímetros de diâmetro por doze centímetros de altura).

N.º 306 — Caixinhas folhadas

Massa folhada..	q. b.
Ovo batido	» »
Recheio	» »

Corta-se uma folha de massa folhada em rodelas, empregando para esse fim uma forma de lata, própria para cortar pastéis. Na falta dessas formas, pode empregar-se um copo redondo e liso.

Suponhamos que obtivemos vinte e quatro rodelas com oito centímetros de diâmetro.

Põem-se doze no tabuleiro, e às outras doze corta-se-lhes o centro com outro corta-pastéis ou um cálice, com três centímetros de diâmetro.

Pintam-se as rodelas que se puseram no tabuleiro com um pincel molhado em clara de ovo, e colocam-se-lhes em cima as rodelas às quais se tiraram os centros. Põem-se também no tabuleiro, nos intervalos dos pastéis, as rodelinhas que se tiraram (os centros) e que mais tarde servirão para fazer as tampas dos pastéis. Finalmente pinta-se tudo com um pincel molhado com gema de ovo e mete-se o tabuleiro no forno que deve estar muito quente.

Depois de cozidos, despegam-se com o auxílio de uma faca; enchem-se com o recheio que se quiser, que já deve estar pronto e quente, coloca-se em

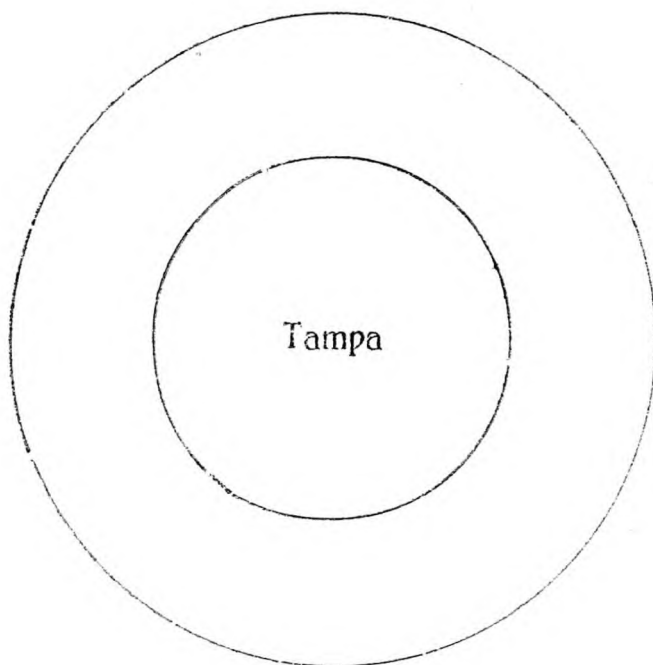
cima do recheio a rodelinha, metem-se no forno durante uns três minutos e servem-se imediatamente.

Os pastéis podem fazer-se de manhã; meia hora antes do jantar aquecem--se, vazios, dentro do forno, postos num tabuleiro. Depois de bem quentes enchem-se, como acima explicámos, e servem-se.

Os pastéis não devem estar cheios durante muito tempo, porque o recheio amolece a massa.

Conservam-se frescos, durante bastantes dias, dentro de uma lata bem fechada; aquecem-se e recheiam-se sòmente na ocasião de se servirem.

Também se podem fazer pastéis maiores, cortando-os com cinco centímetros e meio de diâmetro e dois centímetros e meio para as tampas.

N. B. — Os tabuleiros não carecem ser untados; a massa é bastante gordurosa, e, enquanto está quente, nunca se pega.

N.º 307 — Caprichos

Massa folhada	q. b.
Recheio de carne	» »
Ovo e leite para pintar	» »

Faz-se uma porção de massa folhada e um pouco de recheio de carne ou de peixe. (Ver respectivas receitas).

Depois de se dar a última volta à massa, estende-se com o rolo e deixa-se ficar com dois centímetros de altura. Corta-se toda a massa em tiras com dez centímentros de comprimento e cinco de largura, que se colocam, um pouco distanciadas, em tabuleiros polvilhados com farinha. Cozem-se em forno bastante forte.

Depois de cozidos cortam-se ao meio no sentido horizontal e tornam-se a unir, metendo entre eles um pouco de recheio.

Servem-se quentes em ceias.

N.º 308 — Bolas de batata recheadas

Batatas	300 grs.
Farinha de trigo	100 »
Ovo	um
Queijo parmezão, ralado	uma colherada
Raspa de noz moscada	q. b.
Recheio de carne	» »

Cozem-se as batatas, com a pele, em água temperada com sal. Quando cozidas, pelam-se e passam-se pelo espremedor, enquanto quentes.

Amassam-se imediatamente com a farinha, o ovo, o queijo e um pouco de noz moscada ralada. Depois de tudo bem ligado, tendem-se umas vinte bolas que se vão polvilhando com farinha. A' parte, já se tem preparado uma porção de picado de carne; faz-se no meio de cada bola uma cova com a cabeça do dedo indicador, mete-se um pouco de recheio, fecha-se outra vez a bola rolando-a muito bem em cima da mesa enfarinhada, e frege-se em óleo fervente. Pode aproveitar-se a fazer este prato quando haja um pouco de picado que tenha sobrado de outro prato qualquer, e, até, como leva pouco recheio, quando se mata uma galinha podem guardar-se os miudos para no dia seguinte se empregarem neste prato de batatas, que fica assim ainda melhor.

N.º 309 — Bolinhos de carne de porco

(Para aproveitamento de restos de assado)

Carne de porco assada	400 grs.
Farinha.	70 »
Queijo da ilha, ralado	40 »
Gema de ovo	uma
Manteiga	uma colher de chá
Sal, pimenta, salsa picada e cebola	q. b.
Pão ralado e manteiga	» »

Passa-se a carne duas vezes pela máquina. A' parte, pica-se um bocadinho de cebola (duas rodelas) que se leva ao lume com um pouco de manteiga deixando-a apenas cozer; junta-se-lhe a farinha, mexe-se bem, depois a carne molhando com um pouco de caldo, se o houver, e, na falta deste, com um pouco de água, mas sem a deixar mole; tira-se, põe-se num prato, deixa-se arrefecer e endurecer.

Tendem-se bolas pequenas, que se embrulham em farinha. A' hora de se servirem, passam-se pelas claras de ovos e depois numa tijela cheia de pão ralado, andando com a tijela de volta para as bolas ficarem bem redondas. Fregem-se em óleo fervente e escorrem-se num papel pardo antes de se servirem.

Acompanham-se com uma salada.

N.º 310 — Crepes fritos

Farinha de trigo.	200 grs.
Ovos inteiros	três
Água e sal fino..	q. b.
Recheio	» »

Desfaz-se a farinha num pouco de água numa tigela, e bate-se até desfazer todos os grumos. Deitam-se-lhe os ovos, e vai-se batendo muito bem. Junta-se-lhe a água necessária para fazer uma massa bastante fluida. Põe-se numa fregideira um pouco de óleo que se deixa aquecer e quando está a ferver deita-se para uma tigela. Deita-se na fregideira uma colher de sopa da massa; pega-se no cabo da frigideira e anda-se com ela à volta para a massa correr e tapar o fundo. Deixa-se estar uns momentos sobre lume brando, sacudindo de vez em quando para ver quando a massa se despega. Depois de a fritar ligeiramente, põe-se sobre a mesa. Torna-se a deitar o óleo para a fregideira, e, quando ferver, despeja-se outra vez para a tigela, para tornar a fazer outra rodela de massa, procedendo-se como quando se fez a primeira, e assim se faz sempre até acabar a massa; se para o fim estiver um pouco grossa, deita-se-lhe uma gotinha de água. Depois de prontas, põe-se, em cada, uma colherinha de recheio de peixe, enrolam-se ficando uns travesseirinhos que se fritam em óleo fervente. Quando se põem a fritar é indispensável colocá-los na fregideira com a ponta para baixo, quando não eles arrebitam com o calor e tornam-se muitos feios. Devem ficar loiros e estaladiços, por isso têm que ser fritos em lume pouco forte.

N. B. — Também são muito bons com recheio de creme de bacalhau. (Fregideira com cabo, medindo doze centímetros de diâmetro).

N.º 311 — Croquetes com casaco

Picado para croquetes	q. b.
Fatias de fiambre muito finas	» »

Faz-se uma porção de picado como para os croquetes vulgares e deixa-se arrefecer.

Tendem-se rolinhos deste picado enrolando cada rolo numa fatia de fiambre; espetam-se com um palito, passam-se por farinha de trigo, depois por ovo batido e novamente por farinha. Fritam-se, tiram-se os palitos e servem-se.

São igualmente bons quentes ou frios e magníficos para piqueniques.

N.º 312 — Croquetes de Bolonha

Vitela assada..	250 grs.
Mioleiras de carneiro	duas
Presunto fresco entremeado	uma fatiazinha

Ovo	um
Molho «Béchamel» grosso	duas colheradas
Queijo parmezão ralado	uma colher de sopa
Sal fino, pimenta e perfume de noz moscada	q. b.
Ovo e pão ralado para envolver.	» »

Passa-se a carne pela máquina, põe-se em cima da tábua e pica-se com a meia-lua, juntamente com as mioleiras cozidas e o presunto até ficar numa massa muito fina; juntam-se-lhe em seguida o ovo, as colheres de molho «Béchamel», o queijo ralado, um pouco de pimenta e raspa de noz moscada. Mexe-se tudo muito bem, leva-se ao lume para ligar e enxugar e deita-se num prato, espalhando bem para endurecer. Se houver frigorífico tanto melhor porque o trabalho faz-se mais ràpidamente.

Tendem-se bolinhas do tamanho de nozes que se embrulham em farinha, depois passam-se em ovo batido, e a seguir em pão ralado, fritando-se imedia tamente em lume relativamente brando, para não se queimarem de repente

N.º 313 — Croquetes de peixe

Peixe cozido	200 grs.
Batata cozida	100 »
Gema de ovo	uma
Manteiga	quanto uma noz
Leite	q. b.
Pimenta	» »
Salsa picada	um raminho
Farinha, ovo e pão ralado	q. b.

Passam-se pela máquina o peixe e as batatas, leva a gema, a manteiga pimenta, salsa picada, e o leite suficiente para ligar e se poderem tender. Fazem-se croquetes que se embrulham em farinha, depois em ovo batido e finalmente, em pão ralado.

Fregem-se em óleo.

N.º 314 — Empadas da Rosária

Para a massa:

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga	40 »
Banha	40 »
Agua fervente	meio decilitro
Ovos pequenos.	três
Sal fino	q. b.

Para o recheio:

Galinha assada, peru assado ou coelho guisado	400 grs.
Manteiga	100 »
Noz moscada	q. b.

Preparação da massa:

Peneira-se a farinha para um alguidar, faz-se uma cova no centro onde se põem a manteiga, o sal, a água muito quente e os ovos. Amassa-se tudo junto até ligar, pondo-se depois na mesa para trabalhar a massa ate ficar fina e de maneira que se possa e tender. Caso seja preciso leva mais um pouco de água. Deixa-se em repouso durante uma hora.

Preparação do recheio:

Parte-se a carne em pedacinhos; derrete-se a manteiga e deixa-se escurecer, fritando-a em lume muito brando. Mistura-se com a carne, tempera-se com umas raspas de noz moscada e põe-se de parte.

Armação das empadas:

Estende-se a massa com o rolo em cima da mesa; não se deve deixar excessivamente fina. Com uma tesoura cortam-se pedaços com os quais se forram formas lisas, prèviamente untadas com manteiga. Deita-se uma colher de recheio, tapa-se com outro bocado de massa para fazer a tampa e voltam-se as bordas da parte de baixo para cima; enrolam-se com os dedos para fazer um rebordo que fechará as empadas.

Metem-se no forno para cozerem. Deve ter calor esperto, sem estar excessivàmente quente, para cozer a parte de baixo sem queimar a de cima.

Depois de cozidas tiram-se das formas com a maior facilidade.

São igualmente boas quentes ou frias.

(Formas medindo seis centímetros de diâmetro e cinco de altura).

N.º 315—Empadas especiais

Para a massa:

Farinha de trigo	500 grs.
Banha de porco	240 »
Agua	dois decilitros
Sal	q. b.

Para o recheio:

Galinha	q. b.
Cebola, salsa, alho e mangerona..	» »
Toucinho, presunto ou chouriço..	» »
Pimenta em grão e sal..	» »

Para o tempero:

Manteiga..	q. b.
Vinho do Porto	» »
Sumo de limão	» »

Preparação da massa:

Peneira-se a farinha e amassa-se com a banha, a água e um pouco de sal. Não se deve deitar toda a banha de uma só vez; se ao amassar fôr demasiada tira-se uma porção ao peso indicado. Trabalha-se um pouco a massa e deixa-se descansar.

Preparação do recheio:

Prepara-se a galinha de véspera; corta-se em bocados e põe-se num tacho com todos os temperos mencionados; uma cebola cortada em quartos, salsa picada, alho picado, um raminho de mangerona, uns bocados de toucinho ou presunto, pimenta em grão e um pouco de sal. No dia seguinte leva-se tudo ao lume e deixa-se ferver até voltar à gordura para refogar, deitando umas gotas de água até a galinha estar cozida. Deitam-se então uns goles de vinho do Porto e bastante sumo de limão.

Armação das empadas:

Procede-se como se explicou na receita N.º 314.

Antes de se pôr a tampa deita-se em cada uma um pouco de manteiga e uma colherinha do molho do guisado.

Antes de irem para o forno pintam-se com um pincel molhado em gema de ovo diluída com uns pingos de água.

N.º 316 — «Flans» de camarão

Camarão cozido e descascado..	250 grs.
Gemas de ovos	duas
Queijo parmezão.	» colheres de sopa
Molho «Bechamel»	q. b.
Pão ralado	» »
Pimenta e noz moscada	» »

Faz-se uma chávena de molho «Béchamel» que deve ficar um pouco grosso, juntam-se-lhe as gemas de ovo, a noz moscada ralada, a pimenta, o queijo parmezão ralado e os camarões; enchem-se com este creme tijelinhas que possam ir ao forno e à mesa, polvilha-se com queijo e pão ralados e metem-se no forno momentos antes de se servirem.

N.º 317 — «Flans» de peixe ou de bacalhau

Receita igual à anterior substituindo o camarão por peixe ou bacalhau.

N.º 318 — Fofinhos de peixe

Farinha de trigo	200 grs.
Ovos	dois
Leite.	» decilitros
Agua.	» »
Sal fino	q. b.
Peixe cozido	» »

Quando houver algum peixe cozido pode aproveitar-se para fazer estes pastéis.

Faz-se o peixe em bocados que se temperam com sumo de limão e salsa picada. Também se pode deitar um pouco de pimenta em pó.

Desfaz-se a farinha com a água e o leite, deitando ambas as coisas pouco a pouco, e por fim juntam-se-lhe as gemas dos ovos, batendo fortemente como se fosse um bolo e tempera-se com o sal necessário.

A' hora de se fazerem os pastéis, batem-se as claras em castelo, e misturam-se na massa que se preparou.

Deitam-se colheres de sopa desta massa numa fregideira que deve estar ao lume com óleo fervente, mas em lume moderado; põe-se um bocado de peixe em cima de cada rodela de massa cobrindo-o com mais um pouco de massa crua que se deita com a colher. Voltam-se para fritar os pastéis do outro lado e vão-se pondo em cima de papeis pardos para escorrerem. Tornam-se a pôr outros pastéis a fritar, não esquecendo de colocar sempre os bocados de peixe cozido, conforme explicámos da primeira vez.

Servem-se em seguida acompanhados com uma salada de alface ou de chicória.

N.º 319 — Miolos em frituras

(Prato para o almoço)

Miolos de carneiro	**três**
Farinha de trigo	**100 grs.**
Ovos	**dois**
Salsa	**q. b.**
Sal e pimenta em pó	**» »**

Cozem-se as mioleiras em água, sal e uma colher de vinagre; quando estiverem cozidas, escorrem-se e pelam-se. Depois de frias, fazem-se em bocados.

A' parte, desfaz-se a farinha num pouco de água, juntam-se-lhe as gemas e bate-se muito bem com uma colher de pau, até ficar uma massa bem ligada; não deve ficar excessivamente grossa.

A' hora de fazer as frituras, batem-se as claras em castelo, misturam-se à massa de farinha, mexe-se tudo para ligar, deitam-se os pedaços dos miolos cozidos e fregem-se colheradas em óleo fervente.

Quando se tiram da fregideira, põem-se sobre papeis pardos para escorrerem. Servem-se com qualquer salada.

N.º 320 — Pastelão ou «Vol-au-vent»

Massa folhada..	q. b.
Ovo	» »

Faz-se a massa folhada e, depois da última volta, estende-se de forma a obter uma tira medindo, aproximadamente, 70×50.

Coloca-se em cima da massa uma travessa virada para baixo, cuja medida deve ser, mais ou menos, 34×24. Corta-se em volta, com uma faca, repetindo a operação para fazer dois ovais. Um deles, que deve ser mais grosso, serve para fazer a tampa, e o outro para o fundo do pastelão.

Do resto da massa que sobrou, cortam-se umas tiras com uns dois centímetros de largura; põe-se a parte de baixo do pastelão num tabuleiro, pinta-se com clara de ovo, e por cima dela, à volta da borda, vão colocando as tiras em três ou mais camadas, conforme as que houver, colando-as todas com clara de ovo. Esta parte formará a caixa, pois com o calor da cozedura as tiras crescem em altura e formam uma parede alta.

Vai a cozer em forno bem quente. Depois de cozida, deixa-se escorregar para cima da pedra da mesa.

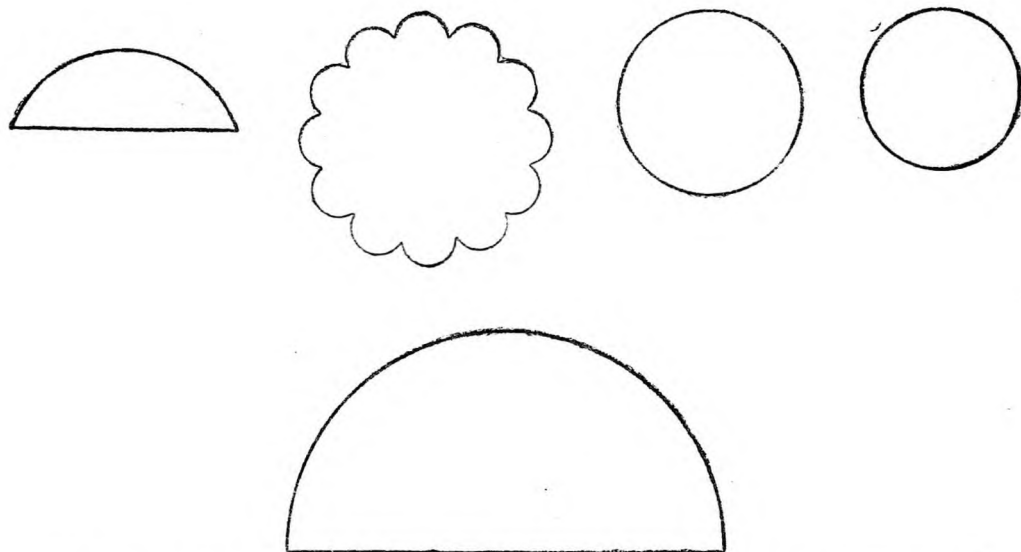
Coloca-se então no tabuleiro a outra parte oval de massa, que servirá para fazer a tampa, e pinta-se com gema de ovo.

Cortam-se os restos de massa que houver em rodelinhas e estrelinhas com um ou dois centímetros de diâmetro. (Vendem-se os modelos nas casas da especialidade). Colocam-se, alternadamente, à volta e no centro da tampa, rodelinhas e estrelinhas, decorando conforme o gosto, pincelando todos os enfeites com gema de ovo. Mete-se o tabuleiro no forno para cozer.

Nota importante: Os ovais de massa só devem ser untados, decorados e armados dentro dos tabuleiros onde vão a cozer. E' mais dificil manejar a massa e levantá-la para a pôr no tabuleiro depois de humedecida com o ovo batido.

Também se pode fazer um pastelão redondo em vez de oval. Para isso deve tomar-se para modelo um prato do tamanho que se quiser, procedendo do mesmo modo como explicámos com a travessa.

Os pastelões podem encher-se com línguas guisadas, frango ou vitela guisada, ou com molho «Béchamel» misturado com bocados de peixe cozido,

camarões, ameijoas, etc., conforme se quiser servir um prato de carne ou de peixe. O recheio só se deita depois da massa estar cozida e na ocasião de mandar para a mesa, devendo primeiro aquecer-se o pastelão dentro do forno. Põe-se então a parte de baixo dentro de uma travessa maior da que serviu para molde; despeja-se o guisado, coloca-se em cima a tampa e serve-se imediatamente.

Modelos de corta-massas para fazer a decoração na tampa do pastelão

N.º 321 — Pastelão da Joaquina

Para a massa:

Farinha de trigo.. ..	três chávenas de chá
Ovos inteiros	dois
Manteiga	uma colher de sopa
Banha	» » » » bem cheia
Fermento em pó. ..	» » » chá cheia
Sumo de	meio limão
Sal fino e água	q. b.

Para o recheio:

Vitela ou frango guisado.	q. b.
Molho «Béchamel»	» »

Peneira-se a farinha com o fermento e um pouco de sal para um alguidar. Põem-se em cima as gorduras que se esfregam muito bem na farinha, até estarem absorvidas. Deitam-se depois os ovos e o sumo de limão e amassa-se tudo muito bem até a massa estar ligada. Se fôr necessário leva um pouco de água. Deixa-se descansar durante quinze minutos, estende-se com o rolo de madeira e forra-se um prato ou travessa de esmalte com uma parte da massa.

Tem-se preparado um guisado que deve ficar quase enxuto, com um molho muito grosso; tiram-se todos os ossos, acomodam-se os pedaços de carne dentro do prato forrado com a massa, deitando entre eles algumas colheres de molho «Béchamel», tapa-se tudo com a outra parte da massa, molhando as bordas com ovo batido para pegar muito bem. Enfeita-se por cima com os restos da massa, pica-se toda a superfície com os dentes de um garfo, pinta-se com o resto do ovo e mete-se em forno, de temperatura regular para cozer.

N.º 322—Pasteis de massa tenra

Massa tenra	q. b.
Recheio de carne ou de peixe	» »

Faz-se a massa tenra conforme indicámos na respectiva receita.

Estende-se com o rolo, colocam-se colherinhas de recheio sobre as tiras de massa que se vão estendendo, dobrando a folha de massa para cobrir o recheio. Com a carretilha cortam-se pasteis em forma de meia-lua. Vão-se colocando em cima de um pano.

Fregem-se quase à hora num tacho fundo com bastante óleo fervente. Logo que se deitam para o tacho vão-se regando com colheradas de óleo a ferver para enfolarem. Quando a massa está boa os pasteis ficam ocos e muito enfolados.

A' medida que saem do tacho vão-se pondo em cima de papeis pardos para escorrerem.

Dispõem-se numa travessa enfeitada com ramos de salsa.

N. B. — Quando se acabam de cortar podem guarnecer-se à volta carregando nas bordas com o fundo da carretilha.

N.º 323—Pasteis Flórida

Massa:

Farinha de trigo	duas chávenas
Manteiga	» colheres de sopa
Banha	» » » »
Fermento em pó	» » » chá
Leite e sal fino	q. b.

Recheio:

Fiambre desfiado ou frango cozido desfiado ..	q. b.
Maionese ou molho «Béchamel»	» »
Picles e mostarda Savóra	» »
Queijo da Serra ou flamengo (muito fresco) ..	» »

Cortam-se triângulos de queijo e põem-se de parte.

Mistura-se o fiambre ou frango desfiados na maionese (ou molho «Béchamel» que deve estar preparado), tempera-se tudo com um pouco de mostarda e picles picadinhos. A quantidade destes temperos depende do gosto.

Prepara-se a massa amassando a farinha com todos os ingredientes mencionados, deitando o leite necessário para ligar muito bem. Depois da massa trabalhada deixa-se em repouso durante uns dez minutos. Estende-se então com o rolo e cortam-se quadrados medindo 4×4. Untam-se as bordas com manteiga derretida ou ovo batido, ajustam-se os triangulos de queijo num dos lados dos quadrados de massa, divide-se por cima o recheio e dobra-se a parte da massa que ficou livre para fazer uns pasteis em feitio de triângulo. Carrega-se à volta com os dentes de um garfo não só para ligar as bordas como para fazer uma guarnição. Colocam-se os pasteis num tabuleiro untado com manteiga e cozem-se em forno quente até ficarem loiros.

Depois de cozidos põem-se sobre papeis pardos para lhes tirar a gordura excessiva.

Servem-se quentes ou frios.

N.º 324 — Pastelinhos folhados

Massa folhada	q. b.
Recheio	» »
Ovo	» »

Estende-se uma folha de massa folhada, deixando-a com meio centímetro de altura.

Para fazer pasteis em forma de meia-lua, cortam-se rodelas de massa com oito centímetros de diâmetro.

Para fazer pasteis quadrados, cortam-se tiras medindo 12×18 centímetros.

Coloca-se em cima de cada bocado uma colherinha de recheio, pintam-se as bordas com claras de ovo, dobram-se ao meio, pintam-se por cima com gema de ovo e põem-se num tabuleiro que se mete em forno bem quente para cozerem.

E' preferível cozer as massas folhadas na chapa do forno para receberem color directo.

N.º 325—Pastelinhos de miolos

Miolos..	100 grs.
Manteiga	30 »
Farinha.	30 »
Leite	quatro decilitros
Ovos	dois
Sal, pimenta e salsa picada	q. b.
Especiarias	uma pitada
Molho de tomate.	q. b.

Derrete-se a manteiga, junta-se-lhe a farinha, que se deixa fritar e depois o leite, pouco a pouco, deixando ferver.

Tira-se, juntam-se-lhe as gemas e todos os outros temperos, assim como as mioleiras cozidas e cortadas em bocadinhos.

No fim liga-se tudo com as claras em castelo, e divide-se este creme por pequenas formas que já devem estar untadas. Vão ao forno cozer. Depois de cozidas desenformam-se e vão-se pondo os pequenos pudins numa travessa. A' hora de irem para a mesa, cobrem-se com molho de tomato e servem-se imediatamente.

N.º 326—Pastelinhos de picado

Carne de vaca ou de carneiro	250 grs.
Leite..	meio litro
Manteiga	duas colheres de sopa
Farinha	três » » »
Pimenta em pó, sal, sumo de limão e raspa de noz moscada	q. b.
Pão ralado e ovos	» »

Frita-se um pouco a carne numa fregideira com uma colher de manteiga voltando-se de ambos os lados. Em seguida passa-se pela máquina.

Põe-se ao lume num tacho uma colher de manteiga e a farinha prèviamente desfeita no leite; deixa-se ferver, mexendo constantemente até fazer um creme bem grosso. Tira-se, junta-se-lhe a carne picada, o molho da fritura da mesma, uma pitada de pimenta, sal, sumo de limão, raspa de noz moscada e mexe-se tudo muito bem. Põe-se a arrefecer para endurecer. Depois de bem duro, tendem-se bolinhos achatados que se envolvem em farinha, seguidamente em ovo batido e finalmente em pão ralado. Fregem-se em óleo fervente, pondo-se, quando saem do lume, sobre papeis pardos para absorverem a gordura.

Servem-se com esparregado ou qualquer outro acompanhamento de verduras.

N.º 327 — Pastelinhos turcos

Para a massa:

Ovo	um
Farinha de trigo	q. b.
Agua.	uma colher de sopa

Para o recheio:

Manteiga	duas colheres de sopa
Farinha de trigo.	uma colher de sopa, cheia
Queijo Pinheiro Manso ..	130 grs.
Mostarda Savóra e sal fino	q. b.
Leite	um decilitro

Prepara-se primeiro o recheio.

Corta-se o queijo em fatias finas que se põem num tacho com um pouco de manteiga, e levam-se a lume brando para derreterem, mexendo constantemente para não se pegar no fundo.

Põe-se o resto da manteiga com a colher de farinha noutro tacho que se leva ao lume para derreter e encorporar a farinha na gordura; deita-se-lhe o decilitro do leite, mexendo até cozer a farinha. Deve ficar um creme muito grosso que se mistura então com o queijo derretido. Tira-se do lume, tempera-se com sal fino e uma colherinha de mostarda Savóra, batendo muito bem e põe-se a arrefecer.

Faz-se então a massa.

Bate-se um ovo, junta-se-lhe uma colher de sopa de água e amassa-se com a farinha suficiente para obter uma bola de massa que se trabalha e bate sobre a mesa. Deixa-se descansar quinze minutos, corta-se em dois pedaços que se estendem com o rolo de madeira até ficarem bem finos. Corta-se a massa em tiras de três dedos de largura e estas em quadrados. E' mais rápido empregando uma tesoura em vez de faca.

Divide-se o recheio pelos quadrados de massa e enrola-se. Com um pincel molhado em água humedecem-se as bordas por dentro, carregando em seguida por fora com os dentes de um garfo de sobremesa, não só para colar as extremidades como para fazer uma guarnição.

Fritam-se em óleo ou azeite muito bom e servem-se sem demora. Se as bordas não ficarem fechadas, o recheio, que amolece com o calor, sairá quando se fregem os pasteis.

N.º 328 — Rissois

Farinha de trigo	seis decilitros
Agua	» »

Banha..	uma colher de chá
Sal	q. b.
Casca fina de limão.	um pedacinho

Põe-se ao lume um tacho de barro com água temperada com sal, a banha e a casquinha de limão. Quando ferve tira-se a casca e deita-se, de uma só vez, a farinha, mexendo imediatamente com uma colher de pau para a ligar. Vai-se mexendo constantemente até fazer uma bola dura que se deixa cozer muito bem. No fundo do tacho deve ficar uma codea de massa seca; só então a massa estará pronta.

Deita-se a bola de massa em cima da tábua enfarinhada, amassa-se um pouco para a trabalhar, e deixa-se descansar.

Estende-se com o rolo de forma a obter uma tira de massa que não deve ficar excessivamente fina. Cortam-se rodelas com um corta-massas de lata ou um copo, cujo tamanho não deve exceder oito centímetros de diâmetro. Mete-se em cada rodela uma colher de chá de recheio, dobra-se ao meio ficando umas meias-luas; carrega-se à volta com os dentes de um garfo de sobremesa ou o fundo do cabo de uma carretilha. Isto serve para enfeitar e pegar as bordas. Depois de todos prontos passam-se por ovo batido, em seguida por pão ralado e fregem-se em óleo bem quente. Não se devem fritar em lume muito forte para não ficarem escuros.

Ficam mais bonitos quando são cortados com um corta-massas de lata cuja parte cortante seja dentada, para os rissois ficarem com os bordos em bicos.

N. B. Os rissois podem ser recheados com creme de camarão, de peixe ou carne. Veja «Recheios».

N.º 329 — Sonhos de arroz

(Prato de almoço, para aproveitamento de algum resto de arroz)

Farinha de trigo	uma chávena	
Agua	» »	
Arroz cozido	» »	mal cheia
Ovos..	três	
Fermento em pó	uma colher de chá	

Põe-se a água ao lume, num tacho, temperada com sal. Quando ferve deita-se a farinha e deixa-se cozer, mexendo sempre para não se pegar. Quando está cozida, tira-se, deitam-se-lhe dois ovos inteiros e uma gema e bate-se o mais que se puder. Tem que ficar muito fina. Bate-se a restante clara de ovo em castelo, junta-se-lhe a colher de fermento e mistura-se na massa batendo novamente. Mistura-se então o arroz e mexe-se tudo. Frita-se às colheradas num tacho fundo, em bastante óleo fervente. Devem fritar-se em lume brando

para crescerem e rebentarem. Quando saem do óleo põem-se em cima de papeis pardos para escorrerem.

Para este prato serve qualquer arroz que tenha sobrado do jantar, seja de carne, de peixe ou simplesmente de manteiga.

N.º 330—Sonhos de camarão ou de peixe

Porções e processos iguais aos da receita N.º 329, substituindo o arroz cozido por camarões cozidos e descascados, ou peixe cozido desfiado.

Querendo podem empregar-se em todas estas receitas quatro ou mesmo cinco ovos o que aumenta e afofa os sonhos.

N.º 331—Torta de galinha

Massa:

Farinha de trigo..	300 grs.
Manteiga	80 »
Banha..	40 »
Leite, água e sal fino	q. b.

Recheio:

Galinha nova	uma
Toucinho entremeado	50 grs.
Banha	uma colher de sopa
Cenouras	duas
Farinha de trigo	uma colher de chá
Aipo	dois troncos
Nata	um decilitro
Gema de ovo.	uma
Cebola, salsa e sal	q. b.

Corta-se o toucinho em fatias que se põem a derreter num tacho de barro; juntam-se-lhe a banha, uma boa cebola picada, o aipo e um ramo de salsa também picados, as cenouras cortadas em rodelinhas e a galinha feita em pedaços. Deixa-se refogar tudo junto, em lume muito brando, mexendo sempre para não se pegar, e quando a galinha começa a estar loira vão-se deitando gotas de água até estar devidamente refogada, levando então a água necessária para cozer.

Entretanto amassa-se a farinha com as gorduras, um pouco de sal, água e leite em partes iguais, na quantidade precisa para obter uma massa um pouco branda que se trabalha muito bem; faz-se numa bola que se põe a descansar.

Logo que a galinha estiver cozida tira-se do lume, desossa-se e guardam-se os bocados num prato. Juntam-se os ossos ao caldo e volta tudo ao lume para

ferver; sendo preciso leva mais água, pois com a fervura reduz-se o molho. Quando está apurado tira-se do lume, coa-se, junta-se-lhe a farinha e a gema num pouco de leite frio e volta ao lume a cozer e a engrossar, mexendo sempre para a gema não talhar. Tira-se novamente, deixa-se arrefecer um pouco e deita--se-lhe a nata batida; mexe-se e mistura-se tudo com os bocados de galinha.

Estende-se a massa com o rolo deixando-a um pouco grossa. Unta-se com manteiga uma fregideira sem cabo, forra-se com uma parte de massa, deita-se o guisado e cobre-se com outra parte de massa, colando as bordas com ovo batido diluído com um pouco de leite. Pinta-se por cima com o resto do ovo e mete-se em forno de temperatura média para cozer.

Serve-se quente.

N.º 332 — Travesseirinhos franceses

Farinha de trigo	200 grs.
Ovos inteiros..	três
Leite e sal fino	q. b.
Pão ralado	» »
Ovo para envolver	» »
Recheio de carne.	» »
Manteiga	» »

Processo e forma exactamente igual ao N.º 310, com as seguintes modificações:

A massa leva leite em vez de água, untando a fregideira com manteiga em vez de óleo.

As rodelas são cheias com recheio de carne e depois de enroladas, passam-se por ovo batido, em seguida por pão ralado e fregem-se em lume brando para os rolos ficarem loiros.

(Fregideira com cabo, medindo doze centímetros de diâmetro.)

Arroz

CONSULTE:

«OS MEUS SEGREDOS»,
«OS MEUS CONSELHOS»

(N.° 28)

N.º 333 — Arroz solto cozido em água

(*Arroz branco*)

Arroz	duas chávenas
Água	seis litros
Sal grosso	uma mão cheia

Põe-se a panela ao lume com a água e o sal. Quando ferver lava-se o arroz em várias águas até ficar limpo, e deita-se dentro.

Deve ferver sempre em lume forte; mexe-se para o arroz se soltar. Quando estiver aberto e ainda um pouco rijo, tira-se, deita-se-lhe um púcaro de água fria e escorre-se.

Pode temperar-se com uma boa colher de manteiga, para acompanhar qualquer prato de carne, com molho de carne ou tomate, etc.

Por este processo se prepara o arroz para o caril.

O arroz cozido por esta forma fica muito solto; consiste em cozê-lo em muita água perdendo assim toda a goma.

N.º 334 — Arroz à valenciana

(*«Paella»*)

Arroz	quatro chávenas
Frango	um
Eirós	uma grande
Presunto	50 grs.
Manteiga	» »
Salsichas	100 »
Carne de porco	250 »
Toucinho	50 »
Ameijoas	um quilo
Tomates.	meio quilo
Azeite fino	» decilitro

Pimentos verdes	quatro
Pimento vermelho	um
Cebola	uma grande
Alhos	dois dentes
Salsa.	um ramo
Feijão verde ou ervilhas	meio quilo
Açafrão	uma colher de chá
Louro	duas folhas
Sal e pimenta em pó	q. b.

Cortam-se em pedaços a carne, o toucinho o presunto e o frango e põe-se tudo num tacho com o azeite a fritar, mexendo sempre para còrar de todos os lados; juntam-se-lhes seguidamente a cebola e os alhos picados e depois de refogar, sem deixar escurecer a cebola, leva a manteiga, as ervilhas ou o feijão verde cortado miùdinho, os pimentos, prèviamente assados, pelados e feitos em tiras, a salsa, o louro, o açafrão e os tomates. Depois de tudo guisado, tendo tido o cuidado de ir deitando água aos poucos para não requeimar, juntam-se as ameijoas bem lavadas, as salsichas, a eirós cortada em pedaços e deixa-se cozer o frango. Deita-se então a água que se julgar necessária para quatro ou cinco chávenas de arroz; lava-se este, deita-se no tacho e deixa-se cozer em lume brando.

Deve temperar-se o caldo com o sal suficiente antes de deitar o arroz.

N.º 335—Arroz com chouriço de sangue

Arroz	duas chávenas
Chouriços de sangue	dois
Toucinho	80 grs.
Banha	uma colher de sopa
Cebolas	duas
Sal	q. b.

Picam-se duas cebolas grandes; derrete-se o toucinho, cortado em falhas, num tacho de barro. Deitam se as cebolas picadas e a colher de banha, mexendo para refogar até estar quase loiro. Deita-se então meio litro de água, sal, os chouriços inteiros, picados com um alfinete e o arroz bem lavado. Logo que levanta fervura mete-se o tacho no forno para cozer. Tira-se, deixa-se arrefecer um pouco, *destapado*, e deita-se para uma travessa. Cortam-se os chouricos em pedaços que se colocam à volta do arroz.

N.º 336—Arroz com molho de tomate

Arroz	duas chávenas
Tomates	meio quilo
Cebolas	duas

Azeite	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Açúcar	» » » »
Salsa.	um ramo
Sal	q. b.

Põem-se os tomates, as cebolas, o açúcar, a salsa, um pouco de sal e o azeite num tacho, cortando as cebolas e os tomates em bocados. Tapa-se e põe-se o tacho ao lume; depois de estar cozido, destapa-se para engrossar, passando em seguida por um passa-puré. Se ainda estiver ralo deixa-se ferver até estar espesso. Tira-se e tempera-se com a manteiga. Quase à hora de ir para a mesa, lava-se muito bem o arroz que se deve cozer numa panela bastante grande cheia de água temperada com sal. Logo que o arroz esteja quase cozido (não deve ficar espapaçado) deita-se na panela um púcaro de água fria e escorre-se num passador. Mistura-se ràpidamente com o molho de tomate e serve-se com queijo ralado.

Querendo, pode servir-se como acompanhamento de qualquer prato de carne ou também com ovos estrelados, dispostos na travessa sobre o arroz, polvilhando tudo com queijo ralado.

N.º 337 — Arroz de bacalhau à fidalga

Arroz	duas chávenas
Bacalhau.	uma boa posta
Cebolas médias	três
Pão ralado	uma mão cheia
Molho de tomate..	duas chávenas
Azeite, salsa, alho, sal e pimenta ..	q. b.

Faz-se um refogado com um pouco de cebola, salsa e um dente de alho Quando a cebola está bem cozida deitam-se num tacho quatro decilitros e meio de água a ferver e o arroz bem lavado; logo que levanta outra vez fervura mete-se o tacho no forno para cozer. O arroz tem que ficar duro. Quando está cozido tira-se do forno e põe-se de parte, conservando o *tacho destapado.*

Cortam-se as cebolas às rodas finas, enxugam-se num pano, passam-se por farinha e fregem-se deixando-as loirinhas e com as rodelas todas soltas; vão-se pondo num prato. Nesse mesmo azeite frege-se o pão ralado que também se põe de lado. Entretanto tem-se feito o molho de tomate e também se coze o bacalhau depois de ter estado demolhado.

Unta-se com um pouco de manteiga um tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa e que deve medir, aproximadamente, 35×25.

Divide-se metade do arroz que se espalha pelo fundo; por cima desse arroz espalham-se as rodelas de cebola fritas e o bacalhau cozido feito em pedacinhos. Tapa-se com o resto do arroz, cobre-se tudo com o molho de

tomate e por cima leva o pão ralado frito, alisando muito bem com uma faca de madeira.

Espalham-se por cima uns bocados de manteiga e mete-se o tabuleiro em forno quente para tostar, o que é rápido. Serve-se imediatamente.

N.º 338 — Arroz de feijão verde

Arroz	duas chávenas
Feijão verde	300 grs.
Cebola, salsa, alho e sal	q. b.
Azeite	duas colheres de sopa cheias

Pica-se uma cebola grande que se leva ao lume com o azeite até ficar fino como se corta a couve para o caldo verde.

Deixa-se refogar o feijão com a cebola, um dente de alho picado e salsa também picadinha. Deita-se então um pouco de água para cozer o feijão. Quando estiver quase cozido, adiciona-se água a ferver, na quantidade devida para as chávenas de arroz, e logo que levanta novamente fervura, deita-se o arroz bem lavado, e vai ao forno para cozer.

Quando se deita o feijão verde para refogar também se pode deitar uma cenoura picadinha e uma colherinha de açúcar.

N.º 339 — Arroz de frango à Fernando S.

Frango	um
Arroz.	250 grs.
Ervilhas frescas	250 »
Cebola média..	uma
Azeite, manteiga, banha e toucinho.	q. b.
Sal e azeitonas.	» »
Caril..	uma colher de chá

Faz-se um refogado com uma cebola muito picada, uma colher de banha, outra de manteiga, umas falhas de toucinho e um fio de azeite; quando a cebola estiver cozida deita-se no tacho o frango cru feito em pedaços, continuando a refogar até aloirar um pouco. Juntam-se-lhe as ervilhas e deixa-se guisar tudo junto deitando a água quente que for necessária.

A' hora de ir para a mesa deita-se o arroz, prèviamente lavado, para uma panela bastante grande que deve estar cheia de água fervente temperada com sal grosso. O arroz é cozido em muita água para não ficar gomoso e deve ficar pouco cozido como se explicou na receita N.º 333. Escorre-se, juntam-se-lhe a colher de chá de pó de caril e o guisado, mexe-se e serve-se imediatamente, guarnecido com azeitonas.

N.º 340—Arroz de peixe com ervilhas

Arroz	duas chávenas
Agua de peixe	meio litro
Ervilhas..	meio quilo
Cebola	uma
Azeite	q. b.
Açúcar	meia colher de chá

Pica-se a cebola que se leva ao lume com um pouco de azeite; quando começa a fritar, juntam-se as ervilhas e o açúcar. Deixa-se refogar um pouco deitando, de vez em quando, um pouco de água de peixe. Por fim deita-se o resto da água de peixe e quando levanta fervura leva o arroz bem lavado e logo que novamente ferver, mexe-se com um garfo e mete-se o tacho no forno.

Regula-se o sal conforme o tempero da água do peixe.

N.º 341—Arroz de peixe assado

Goraz.	um
Arroz.	duas chávecas
Cebola	uma
Tomate	um
Salsa, alho e orégãos	q. b.
Azeite, vinagre e manteiga	» »
Agua	meio quilo

Prepara-se o peixe e põe-se num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno. Tempera-se com cebola, alho e salsa picados, um tomate feito em bocadinhos, uma pitada de orégãos, um golpe de vinagre, azeite e uma colher de manteiga. Mete-se no forno e quando o peixe estiver meio assado tira-se e deita-se no tabuleiro a água e o arroz que deve estar bem lavado, espalhando-o bem por cima do peixe. Mete-se novamente o tabuleiro no forno a fim de cozer o arroz.

N. B. — Este prato pode ser feito com goraz, pargo, tainha, dourada, etc. O peixe pode ficar inteiro ou em postas. Quanto há água de peixe cozido deve aproveitar-se em vez de água comum.

N.º 342—Arroz de polvo

Polvo	um de tamanho médio
Arroz	duas chávenas
Cebola grande.	uma
Alho	um dente
Louro	uma folha

Vinho tinto	um decilitro
Sal e pimenta	q. b.
Azeite..	» »

Bate-se o polvo, com um martelo, em cima de uma pedra ou uma tábua, até ficar desfeito; tempera-se com sal grosso e o polvo ficará novamente ligado,

Passado algum tempo, lava-se e tira-se-lhe a pele.

Pica-se a cebola e o alho num tacho de barro e leva-se ao lume com uma porção de azeite e a folha de louro; deixa-se aloirar, sem ficar escura, deita-se o polvo cortado em pedacinhos e rofoga-se muito devagar em lume brando, deitando-lhe o vinho, pouco a pouco e em gotas de cada vez que se junta. Depois de tudo bem refogado, leva água suficiente para cozer o polvo e só depois de estar bem cozido é que se deita a água na medida devida para a quantidade de arroz, que se coze no forno como outro qualquer.

N.º 343—Arroz de substância

Carne de vaca bem gorda	300 grs.
Cebola grande	uma
Cenouras.	duas
Salsa	um molho
Aipo.	três troncos
Toucinho.	oito falhas
Banha	uma colher de sopa
Quadrado de caldo Maggi	um
Arroz	duas chávenas
Sal..	q. b.

Põe-se num tacho de barro a carne cortada em pedacinhos, a cebola, as cenouras, a salsa e o aipo picados, as falhas de toucinho e a banha e põe-se tudo ao lume muito brando. Deixa-se refogar, mexendo constantemente para não se pegar, sempre com o tacho destapado. Quando começa a escurecer, deitam-se gotinhas de água, continuando a refogar até ficar bem escuro e a carne estar cozida. Como a carne é cortada em bocadinhos muito pequenos coze com as gotas de água e o refogado. Chegado a este termo deita-se no tacho meio litro de água, possívelmente a ferver, o quadradinho Maggi e o sal necessário para temperar. Lava-se o arroz em bastantes águas, deita-se no caldo, que deve estar a ferver, mexe-se e quando torna a levantar a fervura mete-se no forno para cozer, sem nunca mais lhe mexer. Tira-se, quando se vê que está cozido, e deixa-se esperar um quarto de hora antes de o mandar para a mesa, *sem tapar ó tacho.*

N.º 344 — Couves de Bruxelas com arroz

Arroz.	duas ohávenas
Couve de Bruxelas.	200 grs.
Agua	meio litro
Toucinho	oito falhas
Cebola média..	uma
Aipo..	um tronco
Cubo Maggi	um

Derretem-se as falhas de toucinho num tacho de barro, tira-se do lume, pica-se a cebola e o aipo e deixa-se refogar um pouco; deitam-se-lhe as couves de Bruxelas, refogam-se também deitando umas gotinhas de água, tempera-se com sal e deita-se-lhe um cubo Maggi, mexendo bem para o derreter, e finalmente a água a ferver. Entretanto lava-se o arroz que se deita no tacho quando o caldo estiver a ferver e mete-se no forno.

N.º 345 — «Goulibiach»

Farinha	250 grs.
Manteiga ou margarina para falhados.	» »
Ervilhas	500 »
Arroz.	duas chávenas
Ovos cozidos	dois
Peixe cozido	q. b.
Manteiga derretida.	» »

Faz-se uma porção de arroz de peixe com ervilhas, N.º 340, levando uns bocadinhos de peixe cozido; deve tirar-se o arroz do lume antes de estar completamente cozido. Nesta altura deve estar pronta a massa folhada estendida na mesa numa tira de 50×30, aproximadamente. Deita-se o arroz em metade do seu comprimento, e cobre-se com os ovos cozidos cortados em rodelas. Dobra-se para cima a outra metade da massa, molhando os bordos com água para ficar pegada e, consequentemente, fechada. Vai a cozer na chapa do fogão em forno forte.

Serve-se, acompanhado com manteiga derretida bem quente, numa molheira.

N.º 346 — Pudim de arroz com rins

Arroz.	duas chávenas
Rim de vitela..	um
Cebolas	duas
Cenouras..	»

Aipo	dois troncos
Salsa	um ramo
Toucinho.	seis falhas
Banha	uma colher de sopa
Manteiga.	» » » »
Quadrado de caldo Maggi	um
Sal..	q. b.

Pica-se num tacho de barro uma cebola, as cenouras, o aipo, um pouco de salsa e põe-se tudo ao lume a refogar com uma colher de banha, e se houver bocadinhos de gordura de carne também se podem juntar. Deixa-se refogar em lume brando, muito devagarinho, deitando gotinhas de água de vez em quando. Quando se vê que está apurado, deita-se no tacho meio litro de água, a ferver, o quadrado Maggi e o sal necessário. Mexe-se, deita-se o arroz. que se deve lavar nesse momento, torna-se a mexer e logo que torna a levantar fervura mete-se no forno para cozer,

Pica-se outra cebola noutro tacho, e os pedacinhos de toucinho; escalda-se e lava-se em água fria o rim cortado em fatias finas. Deitam-se estas no tacho, acrescenta-se uma colher de manteiga e vão ao lume a refogar, deitando gotinhas de água. Deixa-se cozer o rim que deve ficar com um pouco de molho bem apurado.

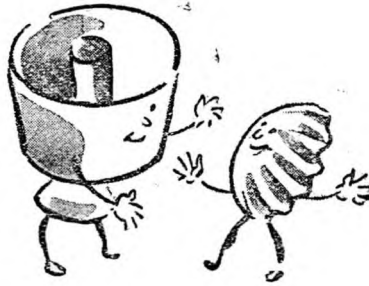
Na ocasião de servir passa-se uma faca à volta do tacho do arroz para o despegar; volta-se o tacho para uma travessa e sacode-se, Levanta-se o tacho e o arroz ficará como um pudim. Guarnece-se à volta com o rim guisado e o molho. Espeta-se um ramo de salsa no meio do pudim.

N.º 347 — Tabuleiro de arroz

Arroz	duas chávenas
Carne	300 grs.
Toucinho.	50 »
Cebola	uma
Aipo	dois troncos
Cenoura	uma grande
Banha	uma colher de sopa
Manteiga.	» » » »
Ovos	dois
Queijo ralado.	q. b.
Sal..	» »

Parte-se a carne em pedacinhos miudos e põe-se num tacho juntamente com a cebola e o aipo picados, o toucinho e a cenoura feitos em bocadinhos, a banha e um pouco de sal. Deixa-se refogar devagar, deitando gotinhas de água de vez em quando. Quando tudo estiver bem refogado e escuro deita-se

um pouco de água, tapa-se o tacho e deixa-se cozer a carne. Quando esta estiver cozida, coze-se o arroz numa panela grande cheia de água temperada com sal grosso, de forma que o arroz ande à larga. Deve ficar um pouco rijo, sem contudo ficar encruado. Escorre-se, e põe-se metade do arroz num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno; espalham-se por cima uns bocadinhos de manteiga e a carne que anteriormente se preparou. Tapa-se com o resto do arroz, espalham-se mais uns bocados de manteiga e tapa-se tudo com os ovos que devem estar batidos, alisando com uma colher de pau. Polvilha-se abundantemente com queijo ralado e mete-se no forno para còrar.

Deve ser servido logo que sai do forno.

Soufflés

OS «SOUFFLÉS» SÃO LEVES E SABOROSOS COM QUALQUER VERDURA, MARISCOS, RESTOS DE AVES, CARNES OU PEIXES, FAZEM-SE RÀPIDAMENTE VARIADISSIMOS «SOUFFLÉS» QUE CONSTITUEM UM PRATO DELICADO E SEMPRE APRECIADO

N.º 348 — «Soufflé» de bacalhau

Bacalhau cozido ou peixe cozido ..	300 grs.
Manteiga.	100 »
Leite	meio litro
Ovos	cinco
Farinha de trigo ..	duas colheres de sopa bem cheias
Sal fino e pimenta em pó.	q. b.

Derrete-se metade da manteiga num tacho, junta-se-lhe a farinha e depois o leite quente, mexendo constantemente até ficar um creme muito fino que se tempera com um pouco de sal fino e pimenta em pó. O bacalhau deve estar cozido e desfiado apertando-o num pano para ficar em fios finíssimos. Junta-se, assim preparado, ao creme bem como as gemas dos ovos.

Pouco antes de se servir deita-se esta mistura num tabuleiro untado que possa ir à mesa e ao forno; espalham-se por cima as claras que devem estar batidas em castelo, mexe-se tudo levemente e mete-se no forno.

Depois de cozido serve-se sem demora.

Esta mesma receita serve para peixe cozido que deve ser desfiado, galinha cozida desfiada, etc.

N. B. — O «soufflé» de bacalhau deve ser servido com manteiga derretida numa molheira, o que o torna muito melhor.

N.º 349 — «Soufflé» de cogumelos ou de espargos

Farinha de trigo..	duas colheres de sopa bem cheias
Cogumelos	450 grs.
Manteiga	100 »
Leite	meio litro
Ovos	cinco
Sal fino e pimenta em pó	q. b.

Lavam-se os cogumelos, enxugam-se e picam-se. Derrete-se num tacho uma colher de manteiga; deitam-se depois os cogumelos em pedacinhos, temperam-se com sal e pimenta e deixam-se cozer até perderem a água que deitam, o que deve levar, aproximadamente, quinze minutos. A' parte, derrete-se outra colher de manteiga, junta-se-lhe a farinha que se encorpora com a gordura, deitando em seguida o leite que deve estar bem quente, mexendo sempre para não fazer grumos; o creme depois de pronto deve ficar espesso; tempera-se com sal e um pouco de pimenta. Juntam-se-lhe os cogumelos que se preparam e deixa-se amornar. Ligam-se a esta massa as gemas batidas e pouco antes de ir para a mesa as claras em castelo. Deita-se ràpidamente num tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa e coze-se em forno de temperatura média durante uns vinte minutos.

Deve servir-se logo que está cozido,

Não esquecer de untar o tabuleiro.

N. B. — Na falta de cogumelos podem empregar-se pontas de espargos brancos.

N.º 350 — «Soufflé» de espinafres

Espinafres	500 grs.
Farinha de trigo	15 »
Manteiga	20 »
Leite	dois decilitros
Queijo ralado	duas colheres de sopa
Ovos	três
Sal, pimenta e noz moscada ..	q. b.

Prepara-se os espinafres lavando-os muito bem para lhes tirar toda a terra e cozem-se numa panela sem água. Escorrem-se e espremem-se muito bem.

Derrete-se a manteiga numa caçarola, junta-se a farinha mexendo bem, sem a deixar fritar. Em seguida deitam-se os espinafres e o leite mexendo sempre; tempera-se com sal fino, pimenta e um pouco de raspa de noz moscada. Cobre-se e deixa-se cozer, em lume muito brando, durante uns dez minutos, voltando-os de vez em quando. Tira-se do lume, liga-se com o queijo ralado e as gemas deitando uma de cada vez.

Batem-se as claras em castelo bem firme, deita-se uma colherada no polme dos espinafres, batendo bem para ficar uma papa mole, e, por fim, mistura-se-lhe levemente o resto das claras.

Deita-se imediatamente num prato, untado com manteiga, que possa ir ao forno e à mesa. Mete-se seguidamente em forno bem quente e logo que levanta serve-se sem demora

N.º 351 — «Soufflé» de feijão verde

Feijão verde	300 grs.
Leite	dois decilitros e meio
Ovos	três
Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Manteiga	uma colher
Sal e pimenta	q. b.

Corta-se o feijão muito miudo, e deita-se num tacho que deve estar ao lume com água a ferver temperada com sal. Deixa-se cozer, tirando-o do lume ainda um pouco rijo, e põe-se a escorrer num passador.

Põe-se a manteiga ao lume num tacho; quando estiver derretida, deita-se a farinha, mexe-se para a ligar e vai-se deitando o leite, pouco a pouco, para fazer um creme, tendo o maior cuidado em não ficar com grumos; tira-se, tempera-se com um pouco de pimenta e o sal necessário. Juntam-se-lhe as gemas batidas e volta ao lume para as cozer.

Unta-se um tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa, deita-se o feijão cozido e escorrido e, por cima, o creme que se preparou.

Dez minutos antes de ir para a mesa, batem-se as claras em castelo, deitam-se em cima do creme, mexe-se tudo lèvemente e mete-se o tabuleiro no forno, que deve estar bem quente para cozer ràpidamente, e subir, pois o «soufflé» deve estar bem tufado.

Serve-se imediatamente.

Também se pode fazer esta mesma receita empregando espinafres em vez de feijão verde. Os espinafres devem ser cozidos, escorridos e apertados em panos para lhes tirar toda a água. Em seguida passam-se por uma peneira de rede, empregando o polme resultante.

N.º 352 — «Soufflé» de queijo

A

Queijo Gruière ou da Ilha ralado	120 grs.
Manteiga.	50 »
Farinha de trigo	25 »
» » batata.	25 »
Ovos	seis
Sal fino, pimenta em pó e raspa de noz moscada	q. b.
Leite	» »

Põe-se a manteiga num tacho em lume brando; quando está quase derretida, juntam-se-lhe as farinhas que se ligam com a gordura, deitando-lhe seguidamente o leite quente necessário para fazer um creme um pouco grosso, que

se tira do lume. Deitam-se neste creme as gemas, mexe-se, tempera-se com o sal suficiente, uma pitada de pimenta e outra de raspa de noz moscada.

Dez minutos antes de se servir, batem-se as claras em castelo; mistura-se uma parte com o creme e bate-se juntamente com o queijo ralado.

Deita-se tudo num prato que deve estar untado e que possa ir ao forno e à mesa; espalha-se por cima o resto das claras batidas, mexe-se tudo levemente e vai ao forno para cozer.

Logo que sobe experimenta-se com um palito no centro; estando cozido, serve-se sem demora.

N.º 353 — «Soufflé» de queijo
B

Leite	três decilitros
Queijo Gruière ou da Ilha ralados	150 grs.
Manteiga	40 »
Ovos	quatro
Farinha de trigo	uma colher de sopa cheia
Sal	q. b.

Derrete-se a manteiga num tacho, junta-se-lhe a colher de farinha, deixando ligar muito bem. Deita-se-lhe, pouco a pouco, o leite, mexendo sempre, e deixa-se ferver uns cinco minutos. Tempera-se com sal, liga-se-lhe o queijo e tira-se do lume. Depois de morno, juntam-se-lhe as gemas e finalmente as claras em castelo bem firme. Põe-se a mistura num prato que possa ir à mesa e ao forno, prèviamente bem untado, polvilha-se por cima com mais queijo e mete-se no forno até levantar, o que pode demorar uns quinze minutos, servindo-se imediatamente.

N.º 354 — «Soufflé» de queijo
C

Manteiga	uma colher de sopa bem cheia
Farinha de trigo . ..	» » » » rasa
Maizena	» » » » »
Leite	dois decilitros
Queijo ralado	60 grs.
Ovos	dois

Peneiram-se as farinhas, juntam-se à manteiga derretida, liga-se bem, leva o leite a ferver, mexendo sempre, e depois as gemas batidas. Tempera-se com sal e deitam-se as claras em castelo. Vai ràpidamente para o forno; cinco minutos antes de terminar a cozedura polvilha-se com mais queijo.

N.º 355—«Soufflé» de queijo

(*Prato de almoço*)

(*D*)

Leite	três decilitros e meio
Pão ralado	» colheres de sopa
Queijo ralado	100 grs.
Manteiga	30 »
Ovos	três
Sal..	q. b.

Batem-se bem as gemas até engrossarem, junta-se-lhes o queijo, a colher de manteiga, o pão ralado, o leite, e, no fim, as claras em castelo.

Procede-se como se disse na receita anterior.

Diversos

PRATOS PARA ALMOÇO — PRATOS DE QUEIJO — CONSERVAS, ETC

N.º 356 — Açorda de tigela

(Prato de almoço)

Bacalhau..	uma posta grande
Coentros	um molho grande
Alhos	dois a três dentes
Pão duro..	meio pão
Azeite	q. b.

Coze-se a posta de bacalhau demolhado e desfia-se (guarda-se a água onde se cozeu o bacalhau), picam-se coentros, em grande quantidade, com os dentes de alho. Cortam-se fatias de pão duro o mais finas possível. Unta-se uma tijela grande com azeite e forra-se o fundo com fatias de pão e vão-se pondo, às camadas, bocadinhos de bacalhau com os coentros picados e regando com um fio de azeite; assim se procede até terminar com uma última camada de pão. Deita-se por cima a água do bacalhau, que deve estar a ferver, mas que não deve ser em grande quantidade para que a açorda não fique mole. A tijela assim preparada põe-se em cima de qualquer tacho que esteja ao lume, para não arrefecer, e deixa-se abeberar. Na ocasião de servir volta-se para um prato.

N. B. — Como já se disse, não deve levar muita água pois deve ficar como um pudim, um pouco seco.

N.º 357 — Barcos com remos

(Prato de almoço)

Ovos	seis
Nata fresca..	um decilitro
Camarões	125 grs.
Sumo de limão, pimenta, salsa picada, queijo parmezão ralado e manteiga ..	q. b.
Molho holandês	» »
Peixe, muito bom, cozido.	» »

Cozem-se ovos que fiquem bem duros, contando um para cada pessoa. Depois de bem frios partem-se no sentido do comprimento, esvaziam-se e a cada clara tira-se um pedacinho com uma faca, de forma que fiquem com uma base para se manterem de pé. Desfazem-se as gemas cozidas com a nata fresca, temperam-se com sumo de limão, pimenta, salsa picada e misturam-se nesta papa os camarões cozidos e descascados e enchem-se os barcos com ela. Polvilham-se, tapando bem, com queijo parmezão ralado, põem-se numa travessa untada com manteiga e vão ao forno a aloirar. A' parte, faz-se uma boa porção de molho holandês. Cozem-se as postas de peixe, fazem-se em bocadinhos, tirando--lhes a pele e as espinhas. A' hora de servir colocam-se esses bocados de peixe numa travessa, tapam-se completamente com o molho holandês e por cima dispõem-se os barquinhos. Em cada barco põe-se um ou dois pares de remos que se fizeram prèviamente de palitos de pão de forma, fritos em manteiga. Na borda da travessa dispõe-se uma barra verde de espinafres à italiana, N.º 623.

N.º 358 — Beringelas à moda de Parma

(Prato para almoço)

Beringelas	seis
Molho de tomate	q. b.
Queijo da Serra muito fresco.	» »
» parmezão ralado	» »

Cortam-se as beringelas ao alto em fatias muito finas que se fregem em óleo fervente, sem as passar por farinha.

Unta-se com manteiga uma travessa que possa ir ao forno e à mesa; cobre-se o fundo com uma camada de beringelas fritas que se tapam com uma camada de molho de tomate, umas duas folhas de mangericão feitas em bocadinhos, (caso haja, o que dá muito bom aroma) polvilha-se com queijo parmezão ralado, e por fim põem-se umas fatias muito finas de queijo da Serra.

Volta a pôr-se outra camada de beringelas, e repetem-se as outras camadas, até se acabarem todas as coisas. A última camada deve ser de molho de tomate. Mete-se a travessa no forno, deixa-se estofar até còrar um pouco e serve-se imediatamente.

N.º 359 — Beringelas à moda da Maria D.

Beringelas	seis
Pão branco duro ..	um pedaço do tamanho de uma tangerina grande
Ovos	dois
Orégãos	uma pitada
Especiarias.	» »
Sal fino	» »
Queijo parmezão ralado.	uma colherada

Alho	um dente
Azeite e manteiga ..	q. b.

Cortam-se as beringelas ao meio, no sentido do comprimento, tirando-lhes o pé. Escavam-se as metades para lhes tirar a parte mole, tendo o cuidado de as não esburacar. Põe-se tudo (as partes de fora e as de dentro) num tacho no qual se deita uma porção de água a ferver; leva-se ao lume e deixa-se ferver durante uns oito minutos. Passado este tempo, tiram-se as partes de fora com uma escumadeira e deitam-se em água fria. Os bocados de dentro ficam a ferver durante mais uns dez minutos; passado este tempo escorrem-se e deitam-se também em água frta. Escorre-se tudo muito bem num passador. Pisam-se as polpas das beringelas e amassam-se com o pão duro esfarelado, um ovo, o alho picadinho e todos os outros temperos mencionados. Mexe-se tudo bem e enchem-se as beringelas com esta pasta. Fecham-se, passam-se por um ovo batido e vão-se dispondo num prato que possa ir à messa e ao forno. Deita-se por cima o resto do ovo batido que sobrar, um fio de bom azeite, uma colher de manteiga e mete-se no forno para cozer.

Servem-se bem quentes.

N.º 360 — Bombas

(Prato para almoço)

Farinha de trigo	100 grs.
Manteiga..	» »
Agua.	» »
Ovos inteiros..	oito
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Manteiga fesca.	» » » sopa
Leite.	um decilitro
Sal e pimenta em pó	q. b.
Farinha de trigo	mais uma colher de chá

Põem-se ao lume, num tacho, as 100 grs. de água e as 100 grs. de manteiga. Quando fervem, deitam-se, de repente, as 100 grs. de farinha, mexenno ràpidamente para obter uma massa homogénea, que se deixa ferver até cozer, como se faz aos rissois.

Tira-se e juntam-se-lhe, um por um, três ovos inteiros, batendo sempre muito bem com uma colher de pau. Depois de bem batido, juntam-se-lhe o fermento em pó e uma pitada de sal fino e torna-se a bater para ligar tudo. Divide-se esta massa às colheres num tabuleiro, prèviamente untado com banha, e mete-se no forno para cozer.

Esta porção faz umas vinte bolas, que se devem deixar cozer bem para não baixarem depois de arrefecerem. Depois de cozidas e frias, cortam-se de um lado com uma tesoura fazendo-lhes uma fenda por onde se há-de meter o recheio, que se prepara assim: batem-se cinco ovos inteiros, com o batedor de rodas até

fazerem muita espuma, junta-se-lhes a colher de chá de farinha desfeita no decilitro de leite, tempera-se tudo com um pouco de sal e pimenta e vai ao lume num tacho para cozer, mexendo sempre para não pegar nem fazer grumos. Quanno este creme estiver cozido, para não arrefecer, guarda-se o tacho, onde se cozeu, dentro de um outro com água quente.

Uns dez minutos antes de se servirem, enchem-se as Bombas com este creme, deitando-o com uma colher de chá, e vão-se acomodando num tabuleiro que possa ir ao forno, apenas uns momentos, para aquecer, e servem-se sem demora.

Podem acompanhar-se com azeitonas e rabanetes.

N. B. — Se sobrar creme, manda-se para mesa em uma molheira, e serve-se ao mesmo tempo.

Também se pode deitar no creme uma colherada de queijo Gruière ralado.

N.º 361 — Bolinhos de batata

Batata..	600 grs.
Ovos	dois
Manteiga	duas colheres de chá
Recheio de carne	q. b.
Molho de tomate.	» »
Noz moscada ralada, pimenta em pó e sal fino	» »
Pão ralado e farinha	» »

Cozem-se as batatas com a pele em água e sal. Depois de cozidas pelam-se e passam-se pelo espremedor. Amassam-se com as gemas dos ovos, a manteiga, um pouco de pimenta e raspa de noz moscada. Tendem-se bolinhas do tamanho de nozes e unem-se, duas a duas, metendo no meio uma colher de chá de recheio de carne que se deve ter preparado. Dá-se-lhes a forma de bolas, passam-se por um pouco de farinha, em seguida pelas claras batidas e finalmente por pão ralado. Fregem-se e põem-se a escorrer em cima de papéis pardos.

A' hora de se servirem dispõem-se numa travessa e cobrem-se com molho de tomate muito grosso.

N.º 362 — Bolos de queijo

Farinha de trigo	uma chávena
Agua	» »
Queijo ralado (Gruière ou Alentejo)	150 grs.
Manteiga..	50 »
Ovos	quatro
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Sal e pimenta..	q. b.

Põe-se um tacho ao lume com água, a manteiga e o sal; quando ferve, deita-se, de repente, a farinha, mexendo sempre. Deixa-se ferver em lume brando até estar cozida.

Batem-se os ovos numa tijela, juntam-se-lhes o fermento e um pouco de pimenta e deitam-se, pouco a pouco, na massa, batendo com uma colher de pau num pequeno alguidar; quando a massa começa a fazer bolhas junta-se o queijo ralado, mexe-se e frita-se às colheres num tacho cheio de óleo fervente, sempre em lume brando para rebentarem, como sucede aos «Sonhos».

N.º 363 — Cebolas recheadas à inglesa

Cebolas	doze
Rim de vitela	um
Presunto entremeado	q. b.
Manteiga	» »
Puré de batata	» »
Sumo de limão	» »

Escolhem-se cebolas grandes e sãs às quais se tira a casca. Deitam-se num tacho cheio de água a ferver temperada com sal. Deixa-se levantar novamente a fervura e passados uns momentos escorrem-se imediatamente. Quando mornas corta-se-lhe a parte de cima, o que fará as tampas, e escavam-se. Vão-se pondo num tabuleiro untado; á parte, passa-se em manteiga o rim de vitela cortado aos bocadinhos. Enchem-se as cebolas com os rins, põem-se em cima uns bocadinhos de manteiga e pimenta e tapam-se com as tampas das cebolas. A' roda põem-se os bocados de presunto entremeado e mete-se o tabuleiro no forno até as cebolas estarem cozidas. O lume deve ser brando. A' parte, faz-se uma porção de puré de batata. Colocam-se as cebolas numa travessa enfeitando-as com montinhos do mesmo puré. Em cima de cada montinho coloca-se um bocado de presunto. Deita-se em cima das cebolas um pouco de sumo de limão e servem-se.

N.º 364 — Creme de mandioca

Farinha de mandioca.	seis colheres de sopa
Cebolas grandes.	duas
Tomates »	três
Alho	um grande
Salsa	um ramo
Agua de peixe cozido.	q. b.
Sal e orégãos	» »
Azeite e manteiga	» »

Picam-se as cebolas e o alho que se levam ao lume num tacho com uma colher de azeite; deixa-se refogar devagar até começar a alourar. Deitam-se os

tomates sem peles nem grainhas e salsa picada. Torna-se a refogar até estar grosso, mexendo constantemente. Deita-se então um pouco de água de peixe cozido e a mandioca desfeita, à parte, numa pequena porção de água de peixe, fria. Mexe-se sem parar, para não encaroçar, até estar cozida. Tira-se do lume tempera-se com uma colher de manteiga, um raminho de orégãos e põe-se de parte até ir para a mesa. Deve ficar consistente.

(Acompanha peixe frito ou filetes de peixe).

N.º 365—Favoritos

Ovos..	seis
Farinha de trigo	seis colheres de sopa
Fermento em pó	duas » » »
Recheio	q. b.
Molho para cobrir	» »

Batem-se as gemas até engrossarem e depois vai-se-lhes juntando a farinha que deve ter sido peneirada com o fermento em pó. A' parte, batem-se as claras em castelo, misturam-se com as gemas batidas e deita-se tudo num tabuleiro que se prepara antes de começar a bater os ovos. O tabuleiro tem que ser forrado com um papel grosso muito bem untado com banha, polvilhando-o depois com pão ralado.

Mete-se no forno para cozer. Depois de cozido, volta-se para um guardanapo polvilhado com pão ralado e deixa-se arrefecer. Corta-se a massa em quadrados e estes cortam-se ao meio. Unem-se metendo dentro uma colher de recheio, colocam-se numa travessa e cobrem-se com um molho bem quente, servindo-se sem demora.

N. B.—*Sendo recheados com picado de carne, são cobertos com molho de tomate; se levarem recheio de peixe ou de marisco, cobrem-se com molho «Béchamel».*

(Veja Molhos e Recheios).

N.º 366—Fofos de queijo

Porções e processo idênticos aos da receita-se n.º 362, porém a massa é cozida, às colheres de doce, em tabuleiros untados com manteiga, que se metem em forno esperto mas não demasiadamente quente.

Podem servir-se acompanhados com molho de tomate ou molho «Bèchamel».

(Veja capítulo Molhos).

N.º 367 — Queijo frito

(Prato de almoço)

Queijo da Ilha fresco e muito bom.	250 grs.
Fatias de pão de forma	seis
Manteiga e pimenta	q. b.

Corta-se o queijo em seis bocados; à parte, passam-se as fatias de pão em manteiga, sem as deixar endurecer; põem-se numa travessa que se deve conservar bem quente, sobre uma panela cheia de água quente. Deita-se mais manteiga na fregideira e quando estiver derretida põem-se os bocados de queijo que se devem deixar fritar em lume brando, o que é rápido, pois o queijo derrete fácilmente. Ajeitam-se os pedaços de queijo sobre as fatias de pão, temperam-se ligeiramente com pimenta, e servem-se imediatamente muito quentes. (Geralmente não leva sal, porque o queijo tem sal suficiente).

N.º 368 — Queques para o almoço

Leite	três decilitros
Farinha de trigo	» »
Ovos	três
Manteiga	uma colher de sopa
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Sal	q. b.
Recheio (1)	» »
Molho	» »

Desfaz-se a farinha, pouco a pouco, no leite; junta-se-lhe o fermento em pó, as gemas e a manteiga derretida, batendo muito bem. Batem-se separadamente as claras em castelo e juntam-se à massa, temperando com um pouco de sal fino. Untam-se formas de queques com bastante banha. Deita-se no fundo de cada uma um pouco desta massa; depois deita-se uma colherinha de recheio e acaba de encher-se com massa. Metem-se no forno (bem quente) para cozerem. Não se devem encher demasiadamente porque crescem muito. Depois de cozidos desenformam-se, põem-se numa travessa, cobrem-se com um molho e servem-se.

(1) Estes queques podem ser feitos com recheio de carne, de peixe ou de camarão. Quando levam recheio de carne devem ser cobertos com molho de tomate quando o recheio é de creme de peixe ou de camarão, fcam melhores cobertos com molho «Béchamel»,

(Veja Recheios e Molhos).

N.º 369 — Torta de queijo

A

(*Prato do almoço*)

Massa folhada	q. b.
Molho «Béchamel»	» »
Ovo	um
Queijo Gruiére ou da Ilha ralado.	q. b.

Unta-se com manteiga uma torteira, forra-se com massa folhada e mete-se no forno a cozer. Quando está quase pronta enche-se com uma porção de molho «Béchamel» que já deve estar pronto e ao qual se juntou uma gema de ovo e uma farta porção de queijo ralado. Cobre-se este creme com a clara de ovo batida em castelo e mete-se a torteira novamente no forno até acabar de cozer a massa e tostar a clara.

N.º 370 — Torta de queijo

B

(*Prato do almoço*)

Massa:

Farinha	150 grs.
Banha	40 »
Manteiga	30 »
Agua	q. b. para amassar
Sal	» »
Leite	» »

Esfregam-se as gorduras na farinha, temperam-se com sal e misturam-se com o leite suficiente para fazer a massa sem a cansar muito ao bater. Estende--se com o rolo em cima da pedra enfarinhada. Deve ficar com meio centímetro de altura. Forra-se uma torteira, bem untada com manteiga, com esta massa e mete-se no forno para cozer. Depois de cozida desenforma-se, coloca-se no prato onde for servida e deita-se-lhe o recheio que já deve estar feito.

recheio:

Farinha de trigo.	uma colher e meia de chá
» » arroz	» » de chá
Leite	dois decilitros
Ovos	um

Gema	uma
Sal, pimenta, noz moscada	q. b.
Queijo Gruière ou da Ilha ralado.	60 grs.
Manteiga	uma colher de soda

Desfazem-se as farinhas, pouco a pouco, numas gotas de leite até ficarem bem ligadas, deitam-se-lhes os ovos bem batidos, juntam-se-lhe o resto do leite e os temperos, e vai tudo a lume muito brando mexendo sempre até as farinhas estarem cozidas. Juntam-se-lhe o queijo ralado e a manteiga e bate-se tudo muito bem até ficar um creme bem homogéneo, e caso seja necessário junta-se--lhe mais leite pois não deve ficar uma papa excessivamente dura, porque no forno seca um pouco, embora deva estar ali pouco tempo. Deita-se este recheio na torta de massa, polvilha-se com mais queijo ralado e mete-se novamente no forno para tostar ligeiramente, servindo-se sem demora.

N.º 371 — Colchão de batata

Batatas	meio quilo
Leite..	dois decilitros
Ovos inteiros	três
Farinha de maisena.	15 grs.
Sal fino e pão ralado	q. b.
Recheio (1)	» »

Cozem-se as batatas, passam-se pelo espremedor, misturam-se num alguidar com a maisena e as gemas, batendo com uma colher de pau como se se tratasse de fazer um bolo. Vai-se-lhe juntando o leite, pouco a pouco, batendo sempre, como já se explicou, não esquecendo de temperar com um pouco de sal fino. Depois de obter uma massa fina, juntam-se-lhe as claras batidas em castelo firme.

Deita-se imediatamente a mistura num tabuleiro que deve estar forrado com um papel grosso muito bem untado com banha e polvilhado com pão ralado. Espalha-se bem e mete-se no forno para cozer.

Quando a massa está cozida, volta-se para cima de um papel, também polvilhado com pão ralado; espalha-se por cima o recheio que se quiser e enrola-se como se faz à Torta de Viana, auxiliando com o papel.

Põe-se o rolo assim preparado numa travessa e enfeita-se segundo o recheio que levar.

(1) N. B. — Levando recheio de peixe ou de bacalhau cobre-se com molho de tomate, podendo guarnecer-se com camarões cozidos descascados, ameijoas abertas ao natural, ou mesmo tiras de beterraba cozida.

Se o recheio fôr de carne ou aves, deve ser coberto com molho «Béchamel», podendo ser guarnecido com tirinhas de feijão verde cozido, relva de alface ou simplesmente raminhos de salsa espetados).

(Tabuleiro medindo 35 X 23).

Ver Capitulo Recheios.

N.º 372 — Costeletas de macarrão

(*Prato para almoço*)

Macarrão cru.. ..	seis colheres de sopa bem cheias
Nozes passadas pela máquina	» » » » » »
Farinha de trigo ..	uma colher de sopa bem cheia
Manteiga..	» » » » » »
Salsa picadinha ..	» » » chá
Quadrados Maggi ..	um
Ovos	três
Leite..	q. b.
Sal	» »

Coze-se o macarrão deixando-o ficar um pouco rijo, e põe-se a escorrer num passador.

Entretanto prepara-se um creme da seguinte maneira:

Derrete-se a manteiga num tachinho, deita-se-lhe a farinha e em seguida o quadradinho Maggi e o leite suficiente de forma a obter um creme espesso, mexendo constantemente para não fazer grumos. O quadradinho desfaz-se no leite enquanto ferve com a farinha.

Tira-se, juntam-se-lhe as gemas, a salsa picadinha, as nozes pisadas, uma pitada de pimenta e o macarrão, mexendo tudo muito bem. Põe-se a arrefecer. Depois de frio e duro, divide-se a massa em bocados, dando-lhe a forma de pequenas costeletas, ou bolinhos redondos achatados. Passam-se pelas claras, seguidamente por pão ralado e frigem se.

Quando saem do lume põem-se sobre papéis pardos para escorrerem.

Acompanham-se com esparregado, ou qualquer verdura cozida temperada com manteiga e sumo de limão.

N. B. — Deve ter-se em conta o sal do quadrado de caldo.

N.º 373 — Fatias ajardinadas

Fatias de pão branco.	seis
Carne assada	200 grs.
Cebolas médias..	três
Caldo de carne	q. b.
Manteiga, banha, salsa, pimenta e farinha ..	» »

Fritam-se as fatias numa mistura de banha e manteiga e colocam-se numa travessa.

Picam-se duas cebolas até ficarem muito finas e levam-se ao lume com um pouco de banha; logo que a cebola estiver levemente loira deita-se a carne

assada desfiada e deixa-se refogar, deitando-lhe gotas de caldo e o molho da carne assada. Divide-se este picado por cima das fatias fritas. Pica-se a outra cebola para um tachinho e leva-se ao lume com um pouco de banha; logo que estiver cozida deita-se-lhe uma colherinha de farinha e caldo suficiente para fazer um molho com o qual se cobrem as fatias que se preparam.

Guarnecem-se com ervilhas, tirinhas de feijão verde cozidas, esparregado de espinafres, etc., temperando tudo com manteiga derretida e sumo de limão.

N.º 374 — *Favas à moda do Algarve*

Favas	quatro quilos
Coentros	um ramo grande
Açucar	duas colheres de sopa
Toucinho fresco e muito bom ..	100 grs.
Presunto, paio ou morcela.. ..	q. b.

Descascam-se as favas tirando-lhes o olho com um bocadinho de pele da fava para que cozam melhor. Põe-se ao lume uma panela, ou tacho, cuja tampa ajuste bem, com a água suficiente para cozer as favas e na qual se deitam os coentros, as colheres de açucar e sal suficiente, devendo provar-se a água para ver se fica bem temperada. Quando estiver a ferver deitam-se-lhe as favas que se devem tapar imediatamente não as destapando senão passada uma hora, durante a qual devem estar cozidas, fervendo sempre em lume forte. Tira-se a panela do lume e, tapada, escorre-se a água que restar da cozedura deitando as favas secas numa travessa. A' parte, derrete-se num tacho o toucinho cortado em talhas e quando estiver derretido tiram-se os torresmos e frita-se na gordura, muito levemente, a morcela ou o paio em rodelas. Deitam-se as favas no tacho deixando-as refogar um pouco nesta gordura, que deve ser acrescentada, mexendo sempre. Se estiverem pouco doces pode deitar-se um bocadinho de açucar enquanto estão a refogar. Servem-se imediatamente numa travessa, pondo por cima os torresmos e as rodelas do paio ou morcela.

N. B. — Devem cozer-se em bastante água para não se pegarem, visto que não se podem destapar para não ficarem negras.

N.º 375 — *Favas à saloia*

Favas..	quatro quilos
Toucinho	100 grs.
Banha	uma colher de sopa
Azeite	meia » » »
Cebola.	uma
Alho	um dente
Coentros	um bom ramo
Presunto	q b.
Açucar.	duas colheres de sopa
Sal	q. b.

Corta-se o toucinho às falhas que se põem num tacho com a banha e o azeite. Vai tudo ao lume a fritar. Quando o toucinho derreter, tiram-se os torresmos, e deita-se a cebola e o dente de alho picados que se deixam cozer bem sem fritar nem escurecer.

Juntam-se-lhe os coentros bem picados, umas tiras de bom presunto, as colheres de açucar, sal e as favas bem lavadas e sem o olho; tapam-se com um prato de esmalte que se enche de água. Põem-se em lume brando, e de vez em quando abana-se o tacho para mexer as favas sem as destapar, para não ficarem escuras; *devem ferver tapadas, pelo menos uma hora e meia,* sacudindo-as de vez em quando, deitando sempre água no prato que cobre o tacho.

N.º 376 — Fiambre real

(Para servir quente em ceias)

Fiambre inteiro	meio quilo
Cravinhos de cabeça	quinze
Pimentas em grão.	»
Vinho do Porto seco	um cálice
Conhaque	meio cálice
Cubo concentrado Maggi	um

Põe-se o fiambre inteiro num tabuleiro que possa ir ao forno; espeta-se todo com os cravinhos e as pimentas, deita-se-lhe o vinho, o conhaque e o cubo Maggi desfeito no molho da lata do fiambre Vai a cozer em forno lento durante noventa minutos. Depois de frito corta-se às fatias.

N.º 377 — Fofo de carne e batata

Batatas.	um quilo
Carne de vaca ou de carneiro .	150 grs.
Manteiga	duas colheres de sopa
Farinha de trigo.	» » » »
Leite	meio litro
Sal, pimenta em pó e raspa de noz moscada.	q. b.
Ovos	dois

Frita-se a carne numa colher de manteiga e a seguir passa-se pela máquina. Derrete-se a outra colher de manteiga, deita-se a carne picada e a farinha, mexe-se tudo, leva dois decilitros de leite e o molho da fritura da carne. Mexe-se bem e deixa-se ferver até ficar em creme.

Entretanto têm-se cozido as batatas com pele em água e sal; descascam-se e passam-se pelo espremedor. Juntam-se-lhes a pimenta, a raspa de noz moscada, o leite e as duas gemas, batendo com uma colher de pau. Batem-se, sepo-

radamente, as claras em castelo, e misturam-se com o polme da batata. Deita-se metade deste polme num tabuleiro fundo mas não muito largo, que possa ir à mesa e ao forno. Espalha-se por cima o creme da carne e tapa-se este com o resto da batata. Alisa-se por cima com uma faca e fazem-se umas covinhas com a ponta da mesma. Vai imediatamente para o forno para crescer e tostar levemente. Serve-se sem pemora.

E' conveniente untar o tabuleiro com um pouco de manteiga antes de se encher.

N. 378—Fofo de feijão verde

(Prato para almoço)

Feijão verde..	250 grs.
Leite	quatro decilitros
Ovos.	três
Queijo gruière ralado	três colheres de sopa
Pão..	um bocado de miolo do tamanho de uma maçã
Sal, pimenta em pó e raspa de noz moscada	q. b.
Pão ralado	» »
Manteiga	» »

Põe-se o miolo de pão de molho no leite e, depois de bem inchado, desfaz-se muito bem com uma colher de pau; em seguida passa-se por uma peneira de arame para obter uma massa muito fina.

À' parte, cortam-se os feijões verdes muito finos, apertando-os aos molhos na mão como se corta a couve para o caldo verde.

Põe-se ao lume um tacho com água e sal e, quando ferve, deita-se o feijão cortadinho; deixa-se ferver em lume forte para ficar verde, e tira-se ainda um pouco rijo, escorrendo-o imediatamente por um passador.

Depois de bem escorrido, junta-se-lhe o polme do pão passado pela peneira, três gemas de ovos e duas colheres de sopa do queijo ralado.

Tempera se tudo com um pouco de sal, pimenta e uma leve raspa de noz moscada, e no fim liga-se esta massa com as claras batidas em castelo; deita-se sem demora para um prato que possa ir à mesa e ao forno, polvilha-se com mais queijo ralado e um pouco de pão ralado e mete-se no forno até ficar còrado.

Deve servir-se logo que sai do forno, acompanhado com manteiga derretida servida em uma molheira.

N. B. Também se pode fazer este prato empregando espargos verdes ou (o que é muito melhor) pontas de espargos brancos.

N.º 379—Fofo de fiambre

Ovos	seis
Manteiga	50 grs.
Queijo parmezão ralado (também serve gruière)	30 »
Fiambre	100 »
Sal fino e pimenta em pó	q. b.

Batem-se as gemas com o batedor de rodas, em uma tigela, até engrossarem; juntam-se-lhe depois, pouco a pouco, o queijo ralado, o fiambre cortado em pedacinhos, um pouco de sal e pimenta, e no fim a manteiga prèviamente derretida em banho-maria. A' medida que se juntam estas coisas, vai-se sempre batendo com uma colher de pau.

A' parte, batem-se as claras em castelo bem firme; misturam-se ràpidamente com as outras coisas e deita-se em um prato untado com manteiga, que possa ir ao forno e à mesa. Coze-se em calor moderado, por espaço de quinze a vinte minutos.

Cresce muito, por isso deve ser cozido em um prato bastante alto, enchendo-o só até meio.

Deve servir-se apenas sai do forno, sem esperar tempo algum, porque abaixa assim que começa a arrefecer.

N.º 380—Folar

Leite	dois decilitros e meio
Farinha	meio quilo
Fermento de padeiro	30 grs.
Carne de porco assada	400 »
Ovos	dois grandes ou três
Azeite	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Sal	q. b.
Fiambre	q. b.

Desfaz-se o fermento no leite morno; à parte, aquece-se o azeite e derrete-se dentro a manteiga. Batem-se bem os ovos e juntam-se todas estas coisas num alguidar; vai-se-lhe deitando a farinha e amassa-se como fosse pão. Tapa-se o alguidar com um pano, abafa-se com um cobertor e deixa-se levedar a massa até crescer o dobro. Estende-se com o rolo sobre a pedra, de forma a obter uma tira com setenta centímetros de comprimento por vinte e cinco de largo; espalha-se em cima de metade desta massa a carne de porco cortada às tiras e umas falhas de fiambre. Dobra-se a outra metade da massa para cima desta, colando as bordas com um pouco de água; põe-se assim preparada dentro do tabuleiro do forno, deixa-se descansar trinta minutos e vai a cozer em forno bem quente.

N.º 381—Folar da provincia

Massa crua de pão	meio quilo
Manteiga.	90 grs.
Banha	» »
Presunto muito bom e dessalado	250 grs.

Amassa-se a massa de pão com a manteiga e a banha, trabalhando bem até estar ligada. A' parte, corta-se o presunto em tiras finas.

Divide-se a massa em duas porções iguais; põe-se metade num tabuleiro bem untado com banha, espalha-se bem com a mão, cobre-se com as fatias de presunto, e tapa-se com a outra porção de massa, alisando muito bem com uma faca polvilhada com farinha.

Coze-se em forno esperto, mas não excessivamente quente, durante uns três quartos de hora.

N.º 382—Miolos à «Fra Diavolo»

Mioleiras de vitela..	duas
Molho de manteiga preta	q. b.

Lavam-se as mioleiras, limpam-se dos pedaços de sangue coalhado e põem-se a cozer em água temperada com sal, uma cebola, uma folha de louro e duas colheres de sopa de vinagre.

Escorrem-se, pelam-se, cortam-se em quartos, cobrem-se com molho de manteiga preta N.º 248 e salpicam-se com um pouco de pimenta em pó.

Servem-se com fatias de pão branco, ligeiramente fritas em manteiga.

N. 383—Miolos panados

Mioleiras de carneiro..	quatro
Ovos	dois
Farinha e pão ralado..	q. b.
Sal e sumo de limão	» »
Manteiga e banha.	» »

Lavam-se as mioleiras, limpam-se dos bocados de sangue coalhado e põem-se a cozer num tacho com água, temperada com sal.

Depois de cozidas, escorrem-se e deixam-se esfriar.

Cortam-se em fatias que se passam por farinha, depois por ovo batido, em seguida por pão ralado e fregem-se numa mistura de banha e manteiga.

Colocam-se numa travessa, regam-se com o molho de fritura, coado por passador de rede, espreme-se por cima um pouco de sumo de limão e servem-se.

N.º 384 — Papas de milho algarvias

Processo e porções iguais aos da receita N.º 964, substituindo a mandioca por farinha de milho.

Comem-se como primeiro prato de almoço ou acompanhando peixe frito.

N.º 385 — Papas de milho para gulosos

Farinha de milho	seis colheres de sopa cheias
Toucinho fresco	50 grs.
Banha de porco	uma colher de sopa
Agua, açúcar, canela em pó e sal.	q. b.

Corta-se o toucinho em falhas e põe-se numa fregideira para derreter.

Põe-se alguma água e um pouco de sal num tacho sobre o lume e desfaz-se a farinha, à parte, com uma porção de água fria. Quando ferve, deita-se a farinha desfeita, mexendo sempre até tornar a levantar fervura, para não encaroçar. Deixa-se então ferver em lume muito brando, e, à medida que o toucinho vai derretendo, escorre-se para o tacho, deitando por fim também os torresmos e a colher de banha. Leva algum tempo a ferver para não saber a milho cru.

Tiram-se os torresmos com uma colher e temperam-se com açúcar.

A quantidade do açúcar depende do gosto, mas são melhores quando ficam pouco doces e bastante ralos.

Despejam-se, polvilham-se com canela e servem-se sem demora para não criar côdea.

São magnificas para um segundo prato de almoço.

E' conveniente peneirar a farinha por uma peneira muito fina para lhe tirar qualquer resto de farelo.

N.º 386 — «Pizze» à Napolitana

Farinha de trigo.	350 grs.
Fermento pe padeiro	15 »
Tomates	300 »
Queijo da Serra muito fresco..	100 »
Filetes de anchova (de lata)	50 »
Azeite fino, banha, orégãos, sal e pimenta ..	q. b.

Para fazer a massa:

Desfazem-se os quinze gramas de fermento num pouco de água morna e amassa-se com cinquenta gramas de farinha, fazendo um pãozinho que se põe a levedar numa tijela cheia de água quente; quando o pão incha, o que é rápido, tira-se da água e amassa-se essa bola de massa lêveda com os tre-

zentos gramas de farinha e mais a água tépida (devidamente temperada com sal) que fôr necessária, para fazer uma massa fofa e bem trabalhada, que se põe a levedar num alguidar, bem coberto com um pano enfarinhado, e abafado depois com um cobertor de lã. Deve estar lêveda em duas horas a duas horas e meia. Quando estiver pronta, deve inchar de maneira a encher o alguidar.

Deita-se sobre a mesa enfarinhada, amassa-se novamente um pouco e põe-se sobre um tabuleiro bem untado com banha, espalmando-a e batendo-a com as palmas das mãos, de forma a obter um disco com trinta e cinco centímetros de diâmetro e dois de altura.

Rega-se com um fio de bom azeite e unta-se, regularmente, com um bocado de banha, do tamanho de uma noz grande.

A' parte, prepararam-se cinquenta gramas de filetes de anchova, cem gramas de queijo da Serra e os trezentos gramas de tomates, aos quais se tiram as peles e as graínhas, fazendo-os depois em pedaços. Põem-se sobre a massa, primeiro os filetes de anchova bem espalmados, depois o queijo em fatias e por fim os pedaços de tomate. Polvilha-se tudo com um pouco de sal refinado, pimenta e um raminho de orégãos desfolhados, regando, por fim, com outro fio de azeite. Vai a cozer em forno bastante quente; deve estar cozido, aproximadamente, em vinte minutos. Se for cozido em forno de padeiro, pode cozer-se directamente no chão do forno, e nesse caso leva menos tempo para cozer.

Quem não quiser fazer a massa em casa pode empregar, para substituir a da receita, uns quatrocentos gramas de massa de pão fino, comprada crua no padeiro.

Em Itália faz-se este prato com um delicioso queijo fresco chamado «Mozzarella».

N.º 387 — «Polenta» frita

Farinha de milho	250 grs.
Queijo ralado	50 »
Manteiga	» »
Agua	um litro
Sal	q. b.
Manteiga e queijo para deitar por cima ..	» »

Coze-se a farinha de milho na água temperada com sal. Depois de bem fervida tira-se, misturam-se-lhe os cinquenta gramas de queijo ralado e os cinquenta gramas de manteiga. Mexe-se muito bem, deita-se num tabuleiro humedecido com água e deixa-se arrefecer.

Depois de bem fria e endurecida, corta-se aos quadrados que se passam por farinha de trigo e se fregem em óleo fervente ou azeite muito bom, pondo-se, quando saem da gordura, em cima de papéis pardos para escorrerem.

Colocam-se numa travessa, regam-se com manteiga derretida, polvilham-se com queijo ralado e servem-se imediatamente.

N.º 388 — Pudim Princesa

(Prato para almoço)

Batatas	meio quilo
Fiambre	30 grs.
Queijo da Ilha cortado em quadradinhos de um centímetro .	50 »
Queijos frescos	dois
Queijo parmezão ralado	uma colher de sopa
Ovo	um
Manteiga	q. b.
Sal, pimenta, pão ralado e noz moscada	q. b.

Cozem-se as batatas com pele em água e sal. Pelam-se depois de cozidas e passam-se duas vezes pelo espremedor, amassam-se em seguida com o ovo inteiro e uma boa colher de manteiga e põem-se de parte.

Passam-se os queijos frescos por uma peneira, temperam-se com um pouco de noz moscada raspada e juntam-se-lhe os pedacinhos de queijo da Ilha, o fiambre, também cortado em pedacinhos, o parmezão ralado e uma colher de manteiga.

Amassa-se tudo muito bem; unta-se uma forma de lata, polvilha-se com pão ralado, no fundo e nos lados, voltando-a em seguida para fazer cair o excesso de pão ralado que tiver.

Tapam-se as paredes e o fundo com uma porção do puré de batata que se pôs de parte, fazendo assim uma espécie de caixa que se enche com o creme de queijos. Faz-se uma tampa com o resto do puré, que se deve ter reservado para esse fim. Polvilha-se tudo com pão ralado, espalham-se por cima uns pedacinhos de manteiga e mete-se no forno para còrar.

Quando for para a mesa, volta-se para o prato onde se quiser servir.

Deve levar no forno, aproximadamente, trinta a trinta e cinco minutos.

N.º 389 — Rodelas fritas

(Prato para almaço)

Ovos	sete
Batatas grandes	três
Fermento em pó	uma colher de chá
Fiambre em fatias finas.	125 grs.
Manteiga	uma colher de chá
Sal	q. b.
Ovos e farinha.	» »

Cozem-se as batatas com pele em água e sal; passam-se pelo espremedor e, ainda quentes, ligam-se com a manteiga e as gemas, amassando bem com a mão; juntam-se-lhe as claras batidas em castelo e coze-se esta massa num tabuleiro untado (31×21). Quando está cozido, volta-se para cima de um papel polvilhado com pão ralado. Espalham-se por cima as fatias de fiambre, enrola-se e deixa-se arrefecer completamente. Deve fazer-se de véspera. No dia seguinte, corta-se o rolo em fatias com um centímetro de largura, passam-se por ovo batido e farinha, fregem-se em óleo fervente, escorrem-se e servem-se acompanhadas com qualquer salada.

N.º 390 — Rodelas «Baby»

(*Prato de almoço*)

Para a massa:

Farinha	120 grs.
Manteiga	60 »
Banha	30 »
Sal	q. b.

Para o creme:

Leite..	dois decilitros mal medidos
Manteiga	30 grs.
Farinha	10 »
Queijo parmezão	30 »
Ovos cozidos	quatro

Massa:

Peneira-se a farinha com sal, esfrega-se nela a manteiga e a banha e amassa-se com água suficiente para fazer uma massa que se faz numa bola e se deixa descansar quinze minutos. Passado este tempo, põe-se sobre a pedra enfarinhada e estende-se com o rolo deixando-a ficar com meio centímetro de altura. Cortam-se rodelas com cinco ou seis centímetros de diâmetro que se cozem no forno em tabuleiro polvilhado com farinha. Entretanto cozem-se os ovos bem duros e depois de frios cortam-se aos quartos.

Creme:

Derrete-se a manteiga num tacho, junta-se-lhe a farinha, deixa-se fritar e deita-se o leite mexendo até ferver; tempera-se com sal, pimenta e o queijo parmezão ralado.

Para compor o prato:

Colocam-se as rodelas da massa numa travessa; em cima de cada uma põe-se um quarto do ovo e umas colheradas de creme até cobrir bem. Por cima espalha-se mais queijo ralado e vai tudo ao forno a còrar um pouco.
Serve-se bem quente.

N.º 391 — Salsichas Maria João

(*Prato de almoço*)

Salsichas	250 grs.
Cenouras	quatro
Batatas.	três
Ervilhas	meio quilo
Puré de batata	q. b.
Manteiga	uma colher

Picam-se as salsichas com um alfinete e levam-se ao lume numa fregideira com uma boa colher de manteiga, dando-lhes apenas uma volta no calor. Unta-se uma travessa que possa ir à mesa e ao forno e colocam-se nela as salsichas; cortam-se as batatas e as cenouras aos quadradinhos e deitam-se em água fervente juntamente com as ervilhas deixando-as cozer sem se desfazerem, escorrem-se muito bem e temperam-se com manteiga, sumo de limão e pimenta. Cobrem-se as salsichas com estas verduras e por cima espalha-se uma porção de puré de batata, que se enfeita com um garfo, riscando o puré em xadrez. Mete-se no forno a tostar levemente.
Serve-se com molho branco ou, simplesmente, com manteiga derretida.

N.º 392 — Sopas de tomate à moda da minha avó

(*Prato de almoço*)

Cebolas grandes..	três
Toucinho	100 grs.
Salsa	um ramo
Açúcar..	duas colheres de chá
Tomates grandes.	meio quilo
Fatias de pão	q. b.
Hortelã.	» »
Ovos	» »

Cortam-se as cebolas às rodelas; derrete-se o toucinho, cortado às falhas, num tacho de barro, tiram-se os torresmos, deita-se um fio de bom azeite, as cebolas, o açúcar, e deixa-se cozer a cebola muito bem, sem a fritar; deitam-se os

tomates lavados, pelados e cortados aos bocados. Depois de ferver, deita-se o sal e vai-se mexendo até fazer uma papa grossa deitando-se-lhe então uma porção de água a ferver e um ramo de salsa picada, e quando levanta boa fervura, deitam-se no tacho fatias de pão, às camadas, alternando com ramos de hortelã. Deixa-se ferver um quarto de hora em lume brando; tira-se, abrem-se em cima alguns ovos e mete-se o tacho no forno para cozer os ovos e tostar as sopas. Quando se deitam os ovos também se pode deitar uma colher de manteiga.

N.º 393 — Tabuleiro do momento

(Prato para almoço)

Fatias de pão branco	q. b.
«Foie-gras»	» »
Fatias de fiambre	» »
Feijão verde cozido em tiras finas	» »
Farinha de trigo	» »
Caldo de carne	» »
Leite..	» »
Sal fino e pimenta em pó	» »
Manteiga e queijo ralado	» »

Cortam-se fatias de pão branco que se fritam em manteiga e vão pondo de parte num prato. Depois de fritas barram-se com «foie-gras» de lata ou feito em casa. (Veja receita N. 77). Arrumam-se no fundo de um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno, cobrem-se com f tias de fiambre ou rodelas de mortadela, e por cima tapam-se com as tirinhas de feijão verde.

Derrete-se uma colher bem cheia de farinha de trigo, mexe-se e junta-se-lhe o caldo necessário para obter um molho grosso; tempera-se com o sal suficiente, um pouco de pimenta em pó e deita-se por cima do feijão verde, espalhando-o muito bem. Polvilha-se tudo com queijo ralado e mete-se no forno para còrar. Serve-se sem demora.

N. B. — Não havendo caldo de carne pode substituir-se, sem desvantagem, por água na qual se desfaz um quadradinho «Maggi». Pode empregar-se metade caldo, metade leite.

N.º 394 — Tomates escondidos

(Prato para o almoço)

Tomates grandes e muitos sãos	q. b.
Ovos	» »
Picado de carne	» »
Manteiga, pimenta em pó, queijo ralado e sal ..	» »
Açúcar	» »

Passa-se um pedaço de carne assada pela máquina; desfaz-se ao lume, num tachinho, uma colher de sopa de manteiga. Junta-se-lhe em seguida uma colher de chá de farinha e o leite suficiente para fazer um pouco de creme no qual se deita a carne picada; tempera-se com pimenta em pó e o sal suficiente, e põe-se de parte.

Escolhem-se uns tomates que sejam muito inteiros e lisos; cortam-se ao meio, no sentido da largura, esvaziam-se das pevides e põem-se as metades num prato que possa ir à mesa e ao forno, com a parte da polpa virada para cima. Deita-se um pouco de manteiga e uma pitada de açucar em cada buraco, enchendo-os muito bem com o recheio da carne, e mete-se o prato no forno para assar os tomates, o que é rápido.

Escalfam-se uns ovos (tantos quantas forem as metades de tomate) num tachinho cheio de água a ferver temperada com sal. Vão-se deitando um por um, tirando-os com uma escumadeira com muito cuidado para não se desmancharem.

A' medida que se tiram da água escorrem-se e vão-se colocando sobre os tomates, de forma que o picado fique tapado. Depois de todos prontos, polvilham-se com queijo ralado e voltam ao forno só para tostar.

N.º 395 — Torta enrolada

A

Farinha de maisena	duas colheres de sopa mal cheias
Leite	meio litro
Ovos.	quatro
Sal fino	q. b.
Molho de tomate ou molho branco ..	» »
Recheio de carne, peixe ou marisco	» »

Dissolve-se, pouco a pouco, a farinha no leite, misturam-se-lhes as gemas e leva-se tudo ao lume, mexendo sempre com uma colher de pau até se obter uma papa cozida. Tira-se, põe-se de lado e batem-se as claras em castelo firme que se misturam com o creme que se preparou. Deita-se tudo num tabuleiro que já deve estar preparado, forrado com um papel pardo, muito bem untado com banha e polvilhado com um pouco de pão ralado e mete-se no forno para cozer. Depois de cozido volta se para cima de um papel, espalha-se por cima o recheio, que já deve estar pronto, enrola-se auxiliando com o papel e coloca-se numa travessa. Quando leva recheio de carne cobre-se com molho de tomate; sendo o recheio de peixe ou de marisco deve ser coberto com molho branco.

Serve-se imediatamente.

(Tabuleiro medindo 31 × 21).

B

Farinha de trigo..	uma chávena
Leite	» »
Ovo	um
Recheio	q. b.
Sal e manteiga..	» »

Dissolve-se, pouco a pouco, a farinha no leite, junta-se a gema, batendo muito bem e por fim a clara em castelo.

Procede-se como se explicou na receita anterior.

Depois de colocar o rolo na travessa barra-se com bastante manteiga.

Pode empregar-se o recheio que se quiser.

N.º 396—Torta Pascoalina

(Especialidade generosa)

Massa:

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga	uma colher de sopa
Azeite muito bom..	três colheres de sopa
Agua quente	» » » »
Sal	duas pitadas

Recheio:

Alcachofras pequeninas.. ..	sete
Cebola média	uma
Vinho Marsala (pode empregar-se Porto)	» colher de sopa
Especiarias	» pitada
Requeijão um	um
Queijo Parmezão ralado . ..	duas colheres de sopa
Caldo de carne	q. b.
Manteiga, azeite bom e sal ..	» »
Ovos inteiros	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar, esfrega-se com a manteiga e o azeite e, quando estão bem encorporados, deita-se-lhe a água quente temperada com o sal. Amassa-se como se faz a qualquer massa vulgar, trabalhando-a muito bem. Faz-se uma bola e deixa-se descansar.

Pica-se uma cebola que se leva ao lume com uma colher de manteiga e um pouco de bom azeite; quando estiver cozida deitam-se-lhe as alcachofras cortadas em bocados e lavadas, tendo tido o cuidado de lhes tirar todas as folhas

duras que as revestem. Deixam-se refogar devagarinho, juntando-se-lhes as especiarias, o vinho e um pouco de sal. Quando estão um pouco escuras junta-se-lhes uma porção de caldo de carne, tapam-se e deixam-se cozer.

Quando as alcachofras estiverem cozidas, tiram-se do lume, junta-se-lhes o requeijão desfeito, dois ovos batidos e o queijo ralado, mexendo muito bem para ficar tudo ligado.

Divide-se a massa em dois bocados iguais, que se estendem em redondo do tamanho do prato ou frigideira onde for feita a torta.

Unta-se o prato, levanta-se uma das partes da massa, e assenta-se em cima, de forma que fique forrado. Enche-se com o guisado de alcachofras, espalhando-o muito bem. Fazem-se umas covas com uma colher de pau, e abre-se um ovo cru em cada uma delas. Pode levar três ou quatro ovos, conforme a quantidade de pessoas para as quais se destinar a torta.

Tapa-se com a outra rodela de massa pegando os bordos (por dentro) com um pouco de clara de ovo. Marca-se a massa crua, toda em volta, com os dentes de um garfo que se vão carregando para os desenhar. Pinta-se com gema de ovo e põe-se a cozer em forno de calor moderado.

Depois de cozida, despega-se e fica uma caixa de massa.

Este delicioso piteu genovês come-se frio ou morno.

Pode cozer-se num prato de esmalte fundo, vulgar, medindo vinte e dois centímetros de diâmetro.

Na falta de caldo de carne, pode deitar-se um pouco de agua onde se desfez um quadradinho de caldo «Maggi».

N.º 397 — Tortilha de peixe à espanhola

Peixe cozido.	duas postas
Batatas	400 grs.
Cebolas	uma
Alho, salsa, sal e azeite	q. b.
Ovos	quatro

Cortam-se as batatas às rodelas que se fritam em azeite, deixando-as um pouco moles. Desfia-se o peixe, frita-se também ligeiramente a cebola cortada às rodas, misturam-se todas as coisas, juntam-se-lhe um dente de alho picado, salsa picada, as gemas e as claras em castelo e faz-se a tortilha como se explica na receita N.º 399.

Também se faz pelo mesmo processo a tortilha de bacalhau, ou a tortilha de batatas que não leva peixe.

N.º 398 — Tortilha de peixe ou carne cozidos

Aproveita-se da mesma forma os restos de peixe e batatas cozidas, cortados em pedachinhos fazendo como se explica na receita N.º 399.

Também se podem aproveitar os restos de carne cozida, misturando-a com bocadinhos de batata cozida, ou mesmo com arroz, quando se aproveitam os restos do cozido à portuguesa.

Podem juntar-se bocadinhos de hortaliça do cozido, que fica muito bom, especialmente, feijão verde, ervilhas ou couve lombarda.

Nas tortilhas de peixe cozido deve juntar-se um ramo de salsa picada; há quem deite um pouco de cebola picadinha.

N.º 399 — Tortilha de restos de massa guisada

Restou de massa fresca, macarrão ou «spaghetti	q. b.
Ovos	» »
Queijo ralado e manteiga	» »
Sal fino e pimenta em pó	» »

Quando sobra alguma porção de massa guisada deve aproveitar-se para fazer um bom prato para o almoço, visto que a massa, de um dia para o outro, abuecida, é pouco agradável.

Separam-se as gemas das claras (duas ou três, conforme a quantidade de massa que houver).

Batem-se as claras em castelo bem firme, misturam-se as gemas com a massa, mexendo com um garfo, para as soltar, quando for possível, misturam-se as claras batidas, tempera-se tudo com um pouco de queijo ralado, sal e uma pitada de pimenta, querendo,

Põe-se ao lume, numa fregideira, uma porção de óleo ou banha de porco; quando ferve, deita-se a massa, ajeitando muito bem com uma faca para cobrir todo o fundo, e deixa-se fritar em lume muito brando.

De vez em quando, sacode-se a fregideira para despegar o composto do fundo.

Quando se vê que está frito, volta-se para um prato; depois deixa-se escorregar para a fregideira, para cozer do outro lado, tendo o cuidado de fritar também em lume brando para não queimar nem fritar de repente.

Põe-se numa travessa, barra-se com um pouco de manteiga e serve-se sem demora.

N.º 400 — Turbante de pão com queijo

(Prato de almoço)

Fatias de pão de forma	seis
Fatias grossas de queijo da ilha.. ..	»
Fiambre em fatias..	seis pedaços
Molho de tomate	q. b.
Leite..	duas colheres
Manteiga	q, b.

Cortam-se as fatias de pão, e vão-se arrumando num prato que possa ir à mesa e ao forno. Barram-se com manteiga; por cima de cada uma põe-se uma fatia de fiambre, barra-se este com manteiga, e pega-se em cima o pedaço de queijo; mete-se tudo no forno até o queijo estar derretido, tirando imediatamente. A' hora de servir-se, deita-se por cima uma porção de molho de tomate que prèviamente se fez, e ao qual se juntou o leite, depois de pronto. Polvilha-se com um pouco de queijo e serve-se imediatamente.

N.º 401 — Calda de tomate à italiana

Tomates carnudos	vinte quilos
Acido salicílico	25 grs.

Limpam-se os tomates num pano, para lhes tirar todo o pó. *Não se devem lavar.* Passam-se pela máquina de picar para um alguidar. Deita-se-lhes então o ácido salicílico, mexendo muito bem com uma colher de pau, até o pó estar dissolvido, o que é rápido; deita-se o polme por um funil para as garrafas bem limpas e escorridas. Tapam-se bem com rolhas novas, que se batem com um martelo, e atam-se as rolhas com um fio de guita. Devem deixar-se as garrafas muito mal cheias, isto é, com o gargalo completamente vazio, deitando dentro de cada garrafa, depois de cheias, uma colher de sopa de azeite. O tomate assim preparado conserva-se fresco durante um ano inteiro, não sofrendo alteração nem no gosto nem na cor.

N.º 402 — Caramelo

Açúcar	três colheradas
Agua	q. b.

Põe-se o açúcar num tacho de cobre bem lavado; junta-se-lhe uma gota de água, sómente a necessária para o derreter. Leva-se o tacho ao lume e deixa-se ferver até criar ponto; vai-se mexendo e quando passa da cor castanha para a negra deita-se meio copo de água. O açúcar queimado fará uma espécie de massa dura no fundo do tacho. Depois mexe-se devagarinho e o açúcar derreter-se-á, pouco a pouco, formando um xarope escuro, que em linguagem culinária se chama caramelo. Tira-se do lume e, depois de frio, deita-se para uma garrafa.

Conserva-se durante muito tempo guardado em sitio fresco.

Serve para avivar a cor dos caldos, gelatinas, «consommés», molhos, licores e doces. Não dá nenhum sabor desagradável se não for empregado em quantidade excessiva. E' um forte còrante absolutamente inofensivo.

N.º 403 — Cebolinhas de conserva

Cebolinhas. .. .. um quilo
Vinagre .. .. um litro
Alho.. .. .. um dente
Canela em pau, louro, pimenta em grão, cravo de cabecinha, azeite muito bom e sal .. .. q. b.

Descascam-se as cebolinhas e escaldam-se com água a ferver; escorrem-se e põem-se num tacho com meio litro de vinagre, um dente de alho, um pedacinho de canela em pau, meia folha de louro, seis bagos de pimenta, um cravo de cabecinha e um pouco de sal.

Leva-se o tacho ao lume e deixa-se ferver durante dez minutos; passado este tempo, escorrem-se as cebolinhas, e depois de frias, põem-se em frascos de vidro.

A' parte, ferve-se o outro meio liiro de vinagre, deixa-se arrefecer completamente, e enche-se com ele os frascos que tiverem as cebolinhas, deixando um centímetro vazio, (de altura). Põem-se dentro uns pedacinhos de folha de louro e uma pontinha de pau de canela, e acaba-se de encher com azeite que se deve espalhar sobre a superfície do vinagre, o que auxilia a conservação das cebolinhas que devem, por esta forma, ficar completamente cobertas.

Fecham-se os frascos com as suas tampas, e guardam-se em sítio fresco.

N.º 404 — Especiarias

A

Cravo de cabecinha .. .. 40 grs.
Pimenta em grão.. .. .. 60 »
Canela em pó. .. .. 30 »
Colorau doce.. .. .. 20 »
Raspa de noz moscada . .. . 5 »
» » amêndoa seca no forno .. .. .. 30 »

Seca-se a amêndoa quando o forno está quase apagado, depois juntam-se todas as coisas e pisam-se no almofariz até ficarem em pó o mais fino possível. Passa-se pela peneira e mete-se em frascos ou latas que fechem bem.

N.º 405 — Especiarias

B

Pimenta em grão . .. . 20 grs.
Cravo de cabecinha .. .. » »
Canela em pó. .. .. » »

Colorau doce. .. .. 5 grs.
Noz moscada. .. .. » »

Procede-se como na receita anterior.

N.º 406 — Massa de pimentos

(Para temperar carne de porco)

Pimentos vermelhos .. .. q. b.
Sal grosso e azeite . .. . » »

Escolhem-se pimentos, depois de terem perdido a cor verde, quando estiverem bem vermelhos.

Limpam-se muito bem num pano, para lhes tirar toda a poeira, e cortam-se em tiras, tendo o cuidado de lhes tirar as pevides. Põem-se numa ceira, em sítio onde possam ir escorrendo a salmoira que se for fazendo. Quando as tiras dos pimentos estiverem curtidas, o que deve levar uns quinze dias; passam-se duas ou três vezes pela máquina da carne, para obter uma massa.

Mete-se em frasco de boca larga, deixando uns três centímetros vazios.

Enchem-se com azeite, para isolar a massa do ar, e assim conserva-se muito bem.

N.º 407 — Preparação de banha de porco pura

Banha em rama .. .. q. b.

Lava-se a banha, enxuga-se num pano, corta-se em pedaços pequenos que se põem num tacho e este em lume brando; à medida que a banha vai derretendo, vai-se escorrendo para a tigela onde se quiser guardar. Por fim espremem-se os torresmos e coa-se o resto para a tijela.

Deixa-se arrefecer e solidificar.

Usando este processo tão simples, obtem-se uma banha de porco branca e puríssima.

N.º 408 — «Welsh-Rabbit»

Queijo Gruière.. .. .. q. b.
Cerveja branca.. .. .. » »
Torradas de pão de forma .. .. » »
Manteiga e pimenta em pó .. .. » »

Cortam-se pequenas fatias que se torram ligeiramente.

A' parte, corta-se, também em fatias, uma porção de queijo que se põe num tacho com uma colher de manteiga.

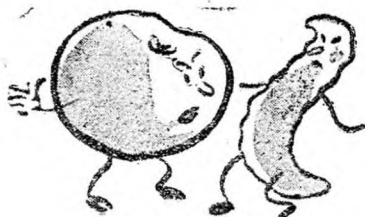
Leva-se a lume brando para derreter muito devagar, sem fritar. Mexe-se contínuamente, tempera-se com sal fino e pimenta, juntando em seguida a cerveja suficiente para obter uma papa untuosa com a qual se vão barrando as fatias de pão que se colocam num prato que possa ir ao forno e à mesa, tendo, prèviamente, deitado no fundo uma porção da massa de queijo que se preparou. Mete-se no forno para aquecer e gratinar *muito levemente.*

Serve-se muito quente, por isso todas estas operações devem ser feitas ràpidamente.

Especial para ceias.

(Dimensão das fatias; 7×4, com um centímetro de espessura.)

N.º 409 — Worcestershire sance»

VEJA RECEITA N.º 255

Carnes
Aves
Caça

N.º 410 — Bifes de vitela à genovesa

Lombo de vitela de leite.	400 grs.
Alho	um dente
Louro	uma folhinha
Azeite.	q. b.
Manteiga	» »
Sal e pimenta em pó	» »
Sumo de limão	» »

Corta-se a carne em bifes finíssimos, *o mais delgado que seja possível.*

Põe-se num tacho de barro uma colher de manteiga, outra de azeite muito bom, o dente de alho inteiro e a folhinha de louro. Leva-se o tacho ao lume, e assim que estiver bem quente, antes de começar a fritar, deitam-se dentro os bifes, temperando-os com um pouco de sal e pimenta. Fritam-se em lume forte, e logo que a carne estiver còrada, volta-se e frita-se do outro lado. Isto deve ser feito com a máxima rapidez, pois os bifes não devem levar a fritar mais do que dois minutos.

Tiram-se da fregideira e acomodam-se numa travessa, que se deve conservar em sítio quente; deixa-se fritar mais um pouco o molho para engrossar, tira-se o alho e o louro, espreme-se um pouco de sumo de limão e deita-se sôbre os bifes que se servem imediatamente.

N.º 411 — Bifes enrolados

Lombo de vaca..	300 grs.
Toucinho fresco	seis falhas
Cebola pequena	uma
Alho pequenino..	um dente
Salsa	um raminho
Folhas de salva..	duas
Manteiga	q. b.
Sal e pimenta em pó.	» »
Sumo de limão	» »

Cortam-se os bifes que se achatam com o maço de madeira, polvilhando-os em seguida com um pouco de sal fino e uma pitadinha de pimenta.

Espalmam-se em cima de uma tábua, põe-se em cima de cada bife uma pontinha de folha de salva e enrolam-se, espetando-os com um palito.

Picam-se em cima de uma tábua, com a meia-lua, o toucinho, a cebola, o alho e a salsa, até ficarem em massa; põe-se esta massa num tacho e colocam-se em cima os rolinhos de carne, tapa-se o tacho e coloca-se em lume muito brando, para estufarem devagarinho, tendo o cuidado de os mexer de vez em quando.

Quando o molho estiver reduzido, passa-se pelo passador, espremendo-o com o maço de madeira para ficar bem grosso, tempera-se com um pouco de manteiga e uns pingos de limão e deita-se sobre os bifes, aos quais se devem ter tirado os palitos.

Servem-se imediatamente, com qualquer acompanhamento de batatas.

Também se pode meter em cada bife uma tirinha de fiambre.

N.º 412 — Bifes grelhados muito bons

(Prato para almoço)

Carne de vaca do lombo.. ..	400 grs.
Manteiga	100 »
Alcaparras de conserva	duas colheres de sopa
Azeite Herculano	uma colher de sopa
Anchovas de lata	duas
Sal fino e pimenta em pó. ..	q. b.

Cortam-se os bifes, batem-se com o maço de madeira e grelham-se em lume esperto. Dispõem-se numa travessa, regam-se com a manteiga derretida em banho-maria e salpicam-se com um pouco de sal fino e pimenta.

Espremem-se as alcaparras do vinagre e picam-se com a meia-lua juntamente com as anchovas, juntando-lhe, pouco a pouco, a colher de azeite até se obter uma massa bem ligada que se espalha com uma faca por cima dos bifes.

Servem-se imediatamente.

Podem acompanhar-se com batatas fritas ou qualquer verdura.

N.º 413 — Bifes russos

Carne de vaca	250 grs.
Ovo	um
Farinha de trigo, sal fino, pimenta em pó, manteiga, banha e noz moscada..	q. b.

Passa-se a carne pela máquina, põe-se numa tijela grande, junta-se-lhe o ovo inteiro, um pouco de raspa de noz moscada, pimenta e sal fino. Amas-

sa-se tudo junto e, em seguida, divide-se em três partes que se tendem em forma de bolas que se achatam um pouco. Envolvem-se em bastante farinha e fritam-se numa fregideira em partes iguais de manteiga e banha. Devem ser fritos em lume brando para não endurecerem e cozerem por dentro.

Servem-se regados com o molho da fritura e qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 414—Borrachos da velha ama

Borrachos	dois ou três
Fígado de vitela	200 grs.
Toucinho fresco	50 »
Cebola..	uma
Conhaque	um cálice
Quadrado «Maggi»	»
Ovo	»
Manteiga e banha	q. b.
Sal fino	» »

Preparam-se os borrachos, esvaziam-se, chamuscam-se, lavam se e enxugam-se.

Derrete-se o toucinho num tacho de barro e, quando está quase em torresmos, deita-se o fígado, os miúdos dos borrachos, a cebola picada e o conhaque. Deixa-se refogar e fritar um pouco. Passa-se depois tudo pela máquina de picar, torna-se a deitar para o tacho para aproveitar a gordura que tiver e liga-se com um ovo batido e uma colher de manteiga. Mexe-se muito bem e divide-se este picado para dentro dos borrachos, cozendo-os depois com uma agulha e linha.

Colocam-se depois num tacho, barram-se com bastante manteiga e banha e deita-se também o quadradinho de caldo desfeito num decilitro de água. Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume muito brando, voltando os borrachos de um lado para o outro até estarem cozidos. Deve deitar-se muito pouco sal, tendo em conta o sal do toucinho e o do quadrado de caldo.

Tiram-se as linhas e servem-se com tiras de pão levemente fritas em manteiga.

N.º 415—Cabrito do D. Diogo

Processo e porções iguais aos da receita N.º 444, substituindo o frango por cabrito.

N.º 416—Carne cozida com molho de pimentos

Carne cozida	meio quilo
Molho de tomate..	q. b.

Pimentos verdes, doces.	quatro
Alho	um dente
Azeite e manteiga	q. b.

Assam-se um pouco os pimentos no forno ou sobre as brasas.

A' medida que vão assando e enfolando a pele, deitam-se para um alguidar com água. Pelam-se, limpam-se das sementes, e fazem-se em tiras. Põe-se numa fregideira um pouco de manteiga, um fio de bom azeite e uma ponta de dente de alho. Quando ferver, deitam-se as tiras de pimentos assados que se deixam passar na gordura. Juntam-se-lhes depois umas colheradas de molho de tomate, fervendo tudo junto durante uns cinco minutos.

Corta-se a carne cozida em fatias finas. (Podem aproveitar-se restos de qualquer outro prato). Dispõem-se as fatias de carne numa travessa, deita-se o molho por cima e serve-se com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 417 — Carne de vaca recheada em rolo

Carne do lombo	meio quilo
Ovos cozidos	dois
Presunto entremeado	100 grs.
Toucinho fresco	» »
Folhas de salva	três
Cebola pequena	uma
Salsa, alho, manteiga, sal fino e pimentas em grão	q. b.
Vinho branco.	» »

Abre-se a carne com uma faca que corte muito bem, deixando-a o mais delgada possível, mas de maneira que fique toda aberta e num bocado único. Bate-se com o maço de madeira para ficar muito tenra, esfrega-se com um pouco de sal fino e, por cima, colocam-se os ovos cozidos cortados em rodelas grossas, umas falhas muito finas do toucinho (metade dos cem gramas, aproximadamente), o presunto cortado em fatias muito finas e as folhas de salva em bocadinhos. Enrola-se a carne, de modo que fique um rolo muito direito, e ata-se com um cordel como se fosse um paio.

Forra-se o fundo de um tacho de barro com o resto do toucinho cortado em falhas, e põe-se em cima o rolo que se preparou, e que deve ficar bem assente. Tempera-se com uma boa colher de manteiga, um dente de alho esmagado, a cebola, um ramo de salsa, umas oito pimentas em grão e uma colher de sopa de vinho branco. Tapa-se o tacho e põe-se a carne assim preparada sobre lume brando para cozer, voltando-a de vez em quando.

Quando estiver cozida tira-se e corta-se o cordel.

Serve-se cortada em rodelas, deitando-lhe por cima o molho que se deve passar por um passador, espremendo-o com uma colher de pau.

Guarnece-se com rodelas finas de limão e qualquer acompanhamento de batatas.

N. B. — Também se pode fazer este prato com qualquer carne de vaca, acém, ròsbife ou alcatra; o que é essencial é que seja tenra.

N.º 418 — Carneiro estarola

Processo e quantidades iguais às da receita n.º 421, substituindo o coelho por um quilograma de perna de carneiro devidamente limpa das gorduras e dos sebos.

N.º 419 — Carneiro estufado à espanhola

Perna de carneiro	um quilo e meio
Cebola	uma pequena
Dente de alho	um grande
Vinho branco	um decilitro
Caldo de carne	dois decilitros
Cravinho	um
Banha, manteiga, farinha de trigo e sal	q. b.

Prepara-se uma perna de carneiro, tiram-se-lhe os sebos, lava-se e enxuga-se num pano e envolve-se completamente em farinha de trigo.

Põe-se ao lume um tacho de barro com uma boa colher de manteiga e duas de banha; quando estão bem quentes, coloca-se a perna de carneiro enfarinhada e o dente de alho. Deixa-se fritar e còrar em lume brando, voltando-a de um lado para o outro até adquirir uma cor bonita. Deitam-se então para o tacho a cebolinha com um cravinho espetado, o vinho e o caldo, tempera-se com sal grosso, tapa-se o tacho e fica a ferver, sempre em fogo lento até a carne estar cozida.

De vez em quando, se o molho ficar muito reduzido, deitam-se umas gotas de caldo.

N.º 420 — Coelho bravo estufado

Coelho bravo	um
Vinho branco	três decilitros
Cebola grande	uma
Dente de alho	um
Azeite muito bom	duas colheres de sopa
Banha	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »

Caldo de carne	dois decilitros
Salsa picada, pimenta em pó, sal e toucinho	q. b.
Fatias de pão e azeitonas	» »

Corta-se o coelho em pedaços e põe-se num tacho com o vinho branco, a cebola picada, o dente de alho esborrachado e um ramo de salsa picada. Deixa-se assim durante umas três horas.

Passado este tempo põe-se ao lume, temperado com o azeite, banha e umas seis falhas de bom toucinho, cortadas muito delgadas, sal e pimenta.

Deve ferver sempre em lume brando mas de calor regular, e de vez em quando vão-se deitando colheres de caldo, até estar bem cozido e apurado.

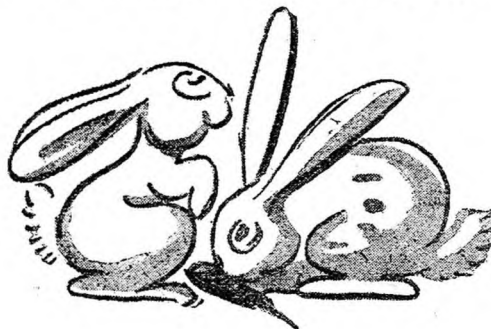
Cortam-se fatias de pão de forma em tiras regulares; fritam-se em manteiga e colocam-se no fundo de uma guisadeira. A' hora de se servir o coelho despeja-se em cima das tiras de pão frito, espetam-se por cima umas azeitonas e manda-se para a mesa,

N.º 421 — Coelho estarola

Coelho manso	um
Vinho tinto	meio litro
Cebolas	três
Salsa, alho, sal, louro e pimenta	q. b.
Toucinho e banha	» »

Prepara-se o coelho, parte-se em pedaços e põe-se num tacho com uma folha de louro, uns dentes de alho, uma cebola cortada em bocados, um pouco de sal e cobre-se com o vinho tinto. Deixa-se em repouso até o dia seguinte.

Corta-se um bocado de toucinho em falhas que se põem num tacho de barro; leva-se ao lume para derreter e junta-se a colher de banha, duas cebolas picadas, um ramo de salsa e põe-se tudo a refogar, juntamente com os bocados do coelho que se escorrem da marinada. Mexe-se constantemente para còrar e fritar sem se queimar. Depois de criar água, volta à gordura e nessa altura deita-se no tacho a marinada, tapa-se e deixa-se cozer. Deve apurar e ficar com um molho grosso.

Serve-se rodeado de batatas cozidas muito quentes.

N.º 422 — *Coelho frito com molho*

Coelho manso..	um
Toucinho fresco e banha	q. b.
Molho de tomate	» »
Manteiga e farinha de trigo..	» »

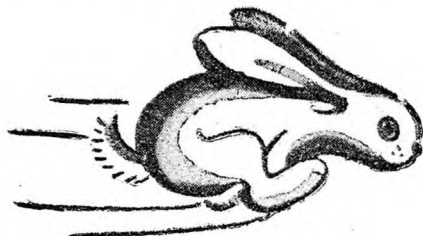
Faz-se uma porção de molho de tomate que se põe de parte. Arranja-se o coelho, lava-se e enxuga-se num pano. Corta-se o toucinho em falhas, que se põem num tacho de barro com uma colher de banha. Corta-se o coelho em pedaços grandes, que se passam em farinha, derrete-se o toucinho, tiram-se os torresmos, deitam-se os bocados do coelho no tacho. e deixam-se fritar devagarinho na gordura, voltando-os sempre de um lado para o outro. Quando está còrado, deita-se no tacho o molho de tomate (já passado) tapa-se, e deixa-se cozer em lume brandinho.

Quando o coelho está cozido, junta-se-lhe um pouco de manteiga e vai para a mesa.

N.º 423 — *Coelho manso no tacho à francesa*

Processo e porções iguais aos da receita N.º 447, substituindo o frango por coelho manso.

N.º 424 — *«Civet» de lebre*

Lebre	uma
Toucinho	50 grs.
Manteiga.	uma colher de sopa
Farinha.	meia » » »
Cenouras	duas
Vinho tinto palhete	um decilitro
Caldo de carne	» »
Salsa picada	um ramo
Cogumelos	q. b.
Sal e pimenta	» »

Corta-se a lebre em pedaços e guarda-se numa terrina o sangue que estava no peito; cortam-se bocados de toucinho em fatias finas que se põem ao lume a derreter num tacho de barro, depois acrescenta-se com a manteiga, junta-se-lhe meia colher de farinha que se deixa escurecer um pouco e tira-se do lume. Deitam-se os bocados da lebre, cenouras cortadas às tiras, o vinho, o caldo, de maneira que fique tudo bem coberto; tempera-se com sal, pimenta, um ramo de salsa picada e uma mão cheia de cogumelos, se os houver. Tapa-se o tacho que se põe em lume brando; quando se vê que a lebre está cozida, tira-se, deita-se o sangue que se guardou e que se se desfaz primeiro numa gotinha de água quente. Leva-se novamente ao lume a levantar fervura, para ligar o molho, e serve-se acompanhado com tiras de pão frito em manteiga.

N.º 425 — Costeletas de porco sabichonas

Costeletas de tamanho regular	seis
Ovo grande.	um
Banha de porco.	q. b.
Vinagre	duas colheres de sopa
Quadradinho de caldo «Maggi»	um
Pão ralado.	q. b.
Sal e pimenta	» »
Farinha de trigo	» »

Batem-se as costeletas, com o maço de madeira, esfregam-se com um pouco de sal fino, passam-se em farinha, depois por ovo batido e em seguida envolve-se em pão ralado. Fregem-se em lume brando numa fregideira onde se deve ter derretido uma porção de banha de porco.

Depois de fritas, vão-se colocando na travessa onde se servirem, e deixam-se estar em sítio quente.

Coa-se a gordura que ficou da fritura por um passador de rede e deita-se num tachinho. Desfaz-se um quadrado «Maggi» em dois decílitros de água quente, deita-se o líquido resultante para esse tachinho, tempera-se com o vinagre e leva-se ao lume a levantar fervura.

Deita-se este molho por cima das costeletas na ocasião de as mandar para a mesa.

N. B. — E' necessário muito cuidado com o sal, pois o quadrado de caldo é salgado.

N.º 426 — Costeletas de vitela à milanesa

Costeletas de vitela..	quatro
Gordura de fiambre ou presunto	50 grs.
Queijo parmezão ralado . ..	duas colheres de sopa
Ovos, pão ralado, farinha de trigo, sal e sumo de limão .	q. b.

Descarnam-se costeletas grandes mas que sejam tenras. Batem-se com o maço de madeira de forma a que fiquem lisas e o mais largas e finas possível, deixando o osso pegado. Pica-se um bocadinho de gordura de fiambre bem fresco que se amassa com uma colher de queijo parmezão ralado, pouco sal e pimenta. Espalha-se um pouco desta gordura nos dois lados de cada costeleta. Põe-se num prato uma porção de farinha, embrulham-se nela as costeletas, de forma que fiquem bem cobertas. Passam-se depois em ovo batido e no fim em pão ralado muito fino. Fregem-se em lume brando numa mistura de óleo e manteiga. Regula uma colher de óleo e duas de manteiga para cada costeleta.

Depois de prontas regam-se com o molho da fritura, que se coa, e um pouco de sumo de limão.

Guarnecem-se com quartos de limão e no centro de cada costeleta coloca-se uma anchova de lata enrolada.

N.º 427 — Costeletas de vitela estufadas

Costeletas de vitela, pequenas ..	seis
Cebolas pequeninas	oito
Batatas novas, pequenas	doze
Tomates médios	dois
Manteiga.	uma colher de sopa
Azeite muito bom	» » » »
Salsa	um raminho
Sal e pimenta em pó	q. b.

Batem-se as costeletas e põem-se a fritar num tacho de barro com uma colher de manteiga e outra de azeite; vão-se voltando para ficarem còradas de ambos os lados. Juntam-se-lhe então as cebolinhas, o ramo de salsa, sal, um pouco de pimenta, as batatinhas novas, prèviamente raspadas, e os tomates cortados em pedaços, limpos das peles e das pevides.

Tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume muito brando até as batatas estarem cozidas e o molho apurado.

N.º 428 — Costeletas fingidas

Carne de vaca	150 grs.
» » porco	150 »
Fatia de pão de forma	uma
Leite	q. b.
Queijo ralado	uma colher de sopa
Pão ralado	» » » »
Gema de ovo	uma
Sumo de limão, pimenta e sal ..	q. b.
Ovo e mais pão ralado.	» »

Assam-se as carnes num tacho, temperadas com um colher de manteiga, e, em seguida, picam-se na máquina. Põe-se a fatia de pão no molho da gordura que ficou do assado, acrescentando com leite de maneira a ficar bem abeberada. Misturam-se as carnes picadas com o pão, juntam-se-lhe todas as outras coisas, e leva-se tudo ao lume a ferver até ligar muito bem. No fim é que se deita a manteiga e o sumo de limão.

Deixa-se arrefecer completamente para endurecer. Tendem-se bocadinhos desta massa de carne dando-lhes a forma de costeletas que se vão embrulhando em farinha, passando depois em ovo batido e finalmente em pão ralado. Fregem-se em óleo e manteiga.

Depois de fritas, espeta-se em cada uma, na ponta, um pedaço de macarrão para fingir o osso.

N.º 429 — Costeletas panadas com creme

A

Costeletas de vitela..	seis
Ovos	dois
Manteiga e leite	q. b.
Farinha de trigo, queijo ralado, sal, pão ralado, banha e sal..	» »

Arranjam-se as costeletas, batem-se com o maço de madeira para ficarem espalmadas, grelham-se ligeiramente de ambos os lados, e põem-se de parte. Derrete-se uma boa colher de manteiga num tachinho, junta-se-lhe uma grande colherada de farinha, mexe-se, e depois deita-se o leite suficiente para fazer um creme bastante espesso, ao qual, depois de bem fervido, se junta uma colher de sopa de queijo parmezão ralado, uma gema de ovo e um pouco de pimenta em pó. Mexe-se novamente e deixa-se arrefecer, para endurecer.

Barram-se então as costeletas de um lado com uma porção deste creme, passam-se por farinha de trigo, em seguida por ovo e, finalmente, por pão ralado. Fregem-se numa mistura de banha e manteiga, devendo ficar apenas loiras.

Servem-se com qualquer acompanhamento de verduras ou simplesmente com ervilhas cozidas temperadas com manteiga e sumo de limão.

N.º 430 — Costeletas panadas com creme

B

Costeletas de vitela, pequenas	seis
Manteiga	q. b.
Farinha, ovo e pão ralado	» »

Para o creme:

Farinha de trigo	70 grs.
Manteiga	20 »
Leite.	dois decilitros
Queijo parmezão ralado	uma colherada
Gema de ovo	»

Batem-se as costeletas com um maço de madeira para as espalmar, e passam-se ao lume num pouco de manteiga. Guardam-se.

Põem-se os vinte gramas de manteiga num tacho e quando estão derretidos junta-se-lhe a farinha, mexe-se, e depois o leite, mexendo sempre até obter um creme; tira-se do lume, deita-se-lhe a gema desfeita num pouco de leite, e volta ao lume para a cozer. Torna a tirar-se, junta-se-lhe o queijo ralado e deixa-se arrefecer para endurecer. Põem-se as costeletas, que se passaram na manteiga, em cima de uma tábua, e cobrem-se com uma porção deste creme, espalmando-o muito bem com uma faca untada com óleo. Voltam-se as costeletas para cima de outra tábua polvilhada com uma mistura de pão ralado e farinha, e cobrem-se do outro lado com uma camada de creme, como se fez da primeira vez. Embrulham-se numa boa camada de farinha e pão ralado, passam-se por ovo batido, depois novamente na mistura de pão ralado e fregem-se em óleo fervente, mas em lume um pouco brando para não as queimar. Servem-se com quartos de limão.

N.º 431 — Costeletas «Sans-Souci»

Costeletas de vitela..	quatro
Manteiga	duas colheres de sopa
Azeite fino	uma colher de sopa
Vinagre	» » » »
Leite	duas colheres de sopa
Sumo de limão	q. b.
Mostarda	» »
Sal	» »

Batem-se as costeletas com o maço de madeira, temperam-se com um pouco de sal fino e grelham-se. Conservam-se quentes na travessa em que forem à mesa.

Derrete-se a manteiga numa fregideira, junta-se-lhe o azeite e uma ou duas colheres de leite; tira-se do lume, deita-se-lhe a colher de vinagre, um pouco de sumo de limão e mostarda ao gosto.

Deita-se este molho por cima das costeletas que se servem sem demora com qualquer acompanhamento de batatas ou arroz de manteiga.

N.º 432 — Costeletas vienenses

(«Wiener Schnitzel»)

Costeletas de vitela	cinco
Ovos cruz	dois
Ovo cozido	um
Anchovas de lata	q. b.
Alcaparras de conserva	» »
Azeitonas verdes	» »
Manteiga..	» »
Pão ralado	» »
Limão	» «

Picam-se, *separadamente*, a gema e clara de ovo cozido e põem-se de parte ambas as coisas.

Esmagam-se duas anchovas com uma colher de pau numa tigela, e em seguida amassam-se com uma colher de manteiga, até ficarem muito bem ligadas. Preparam-se então as costeletas, como indica a receita n.º 456, isto é, passando-as por farinha, ovo batido e pão ralado, e fregem-se com manteiga (também se pode acrescentar a manteiga com um pouco de banha) deixando-as loiras. Devem fritar-se em lume muito brando.

Põem-se as costeletas, depois de fritas, na travessa em que se desejarem servir, barram-se com manteiga, que se preparou com as anchovas, e coloca-se no centro de cada, uma rodela de limão sem casca nem semente. Sobre cada rodela põe-se uma anchova enrolada e em cima da anchova coloca-se, espetando-a, uma azeitona. A' volta da rodela de limão colocam-se três frisos em forma de rodelas: o primeiro, de alcaparras espremidas do vinagre; o segundo de gema cozida e o terceiro de clara picada.

Servem-se imediatamente.

N.º 433 — Escalopes de vitela à italiana

Escalopes de lombo de vitela	q. b.
Manteiga e óleo	» »
Folhas de salsa	» »
Sal e pimenta..	» »
Sumo de limão	» »

Preparam-se os escalopes, batem-se com a folha da faca da cozinha, para os espalmar e põem-se de parte.

Numa fregideira põem-se, em partes iguais, manteiga, óleo e algumas folhas inteiras de salva. Para trezentos gramas de carne bastam quatro folhas.

Deixam-se fritar um pouco e juntam-se-lhe os bifes que se prepararam. Temperam-se com um pouco de sal e pimenta, salteiam-se em fogo vivo, uns

cinco a seis minutos, e servem-se imediatamente, espremendo-lhes em cima um pouco de sumo de limão.

Acompanham-se com batatas fritas ou verduras.

N.º 434 — Escalopes de vitela com molho fofo

Escolopes de vitela	cinco
Fatias de pão de forma.	»
Gemas de ovos	três
Vinho do Porto	um cálice
Leite.	» »
Agua.	» »
Manteiga..	q. b.
Sal, pimenta e farinha	» »

Arranjam-se os escalopes de vitela, passam-se por farinha e fritam-se em manteiga, temperando-os com um pouco de sal e pimenta.

A' parte, fregem-se, igualmente, em manteiga, as fatias de pão que devem ter sido cortadas com cerca de um centímetro de altura. Colocam-se as fatias na travessa onde os escalopes forem à mesa; põem-se os escalopes em cima das fatias e guarda-se tudo em sitio bem quente.

Deitam-se no molho da fritura a água, o vinho e o leite, despegando tudo que estiver no fundo com o auxílio de um colher de lata e mexe-se tudo junto para ligar. Põem-se as gemas num púcaro alto, batem-se com o batedor de rodas até engrossarem e vai-se-lhes juntando, pouco a pouco, o molho da fritura que se preparou; põe-se o púcaro sobre um lume muito brando e vai-se batendo até o molho subir. Deita-se então sobre os escalopes que devem estar muito quentes e servem-se imediatamente.

N.º 435 — Figado à italiana

Figado de vitela.	400 grs.
Manteiga, sal e sumo de limão	q. b.

Corta-se o figado em fatias muito finas que se enfarinham de ambos os lados.

Põe-se um bocado de manteiga numa fregideira grande e leva-se ao lume; logo que a manteiga estiver quente, tapa-se o fundo da fregideira com fatias de figado que se deixam fritar, voltando-as para fritarem do outro lado. Em seguida tiram-se para um prato de esmalte que deve estar posto em cima de uma panela com água quente para evitar que os bifes de figado arrefeçam. Põe-se na frigideira outro bocado de manteiga, torna a fritar-se outra camada de bifes, e assim sucessivamente até se acabarem.

Depois de prontos, colocam-se numa travessa, regam-se com o próprio molho, espremem-se por cima umas gotas de limão, e servem-se imediatamente.

O fígado deve ser cozido ràpidamente porque se estiver muito tempo sobre o lume ficará duro. Bastam uns cinco minutos para o fritar,

N.º 436 — *Fígado de caçada*

Fígado de vitela ou de porco	meio quilo
Cebolas médias	quatro
Toucinho	50 grs.
Vinho tinto	dois decilitros
Sal e pimenta	q. b.

Descascam-se as cebolas, lavam-se, enxugam-se num pano e picam-se muito finas. Corta-se o toucinho em falhas, põe-se ao lume num tacho, derrete-se tiram-se os torresmos e deita-se a cebola picada na gordura, deixaudo-a refogar, mexendo sempre. Quando começa a querer fritar, junta-se-lhe o fígado cortado em fatias muito finas, e frita-se um pouco no refogado. Tempera-se com sal e pimenta, e deitam-se para o tacho uns dois decilitros de vinho tinto mal medidos.

Deixa-se ferver uns dez minutos e serve-se imediatamente.

N.º 437 — *Fígado de porco estufado*

Fígado de porco	500 grs.
Véu que envolve as tripas do porco	um
Toucinho fresco	quatro falhas
Cebolinhas	seis
Cebolas	duas
Pimenta em grão..	cinco bagos
Salsa	um raminho inteiro
Manteiga	uma colher de chá
Dente de alho.	um
Vinagre	uma colher de sopa
Sal	q. b.

Envolve-se o fígado no véu, depois de ambas as coisas estarem bem lavadas. Põem-se num tacho todos os temperos mencionados, coloca-se em cima a peça de fígado conforme se preparou, tapa-se o tacho e põem-se sobre lume brando a estufar. Podem deitar-se de vez em quando umas gotinhas de água. Quando estiver cozido e tenro, põe-se, à hora de se servir, cortado ás falhas numa travessa; colocam-se à volta as cebolinhas (tendo tido o cuidado de as tirar do tacho antes de se desfazerem) os bocados de cenoura, e deitá-se por cima o molho passado pelo passador.

Serve-se com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 438 — Fígado de vitela com vinho branco

Fígado de vitela..	meio quilo
Manteiga e banha.	q. b.
Vinho branco	um decilitro e meio
Farinha de trigo..	uma colher de chá cheia
Sal e pimenta	q. b.

Lava-se o fígado, enxuga-se num pano e corta-se em fatias finas que se põem a fritar numa fregideira bastante grande, com uma boa colher de manteiga e outra de banha; entretanto desfaz-se a farinha numa tijela com o vinho branco, tendo o máximo cuidado para a não deixar com grumos. Quando o fígado está quase frito, deita-se o vinho, tempera-se com o sal e um pouco de pimenta, mexe-se e deixa-se cozer. Se se vê que fica com um molho demasiado espesso, vão-se deitando umas pinguinhas de água. Serve-se, apenas esteja pronto, com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 439 — Fígado em bifes panados

Fígado de vitela.	300 grs.
Ovos	dois
Azeite muito bom e manteiga	q. b.
Sal, pimenta, salsa e sumo de limão	» »
Banha de porco e pão ralado	» »

Corta-se o fígado em bifes que se põem numa tijela; temperam-se com uma colher de azeite muito fino, sal, pimenta, um ramo de salsa picada e um pouco de sumo de limão. Deixa-se marinar durante uma hora, virando-os de vez em quando.

Pouco antes de se servirem, escorrem-se, enxugam-se em panos, passam-se em farinha de trigo, depois em ovo batido e finalmente em pão ralado.

Fregem-se numa mistura de banha e manteiga numa fregideira, voltando--os com cuidado e deixando-os ficar loiros de ambos os lados.

Servem-se sem demora, enfeitados com raminhos de salsa e tiras de limão.

N.º 440 — Fígado «sauté»

Fígado de vitela	250 grs.
Cebolas médias	duas
Manteiga.	uma colher de sopa
Sal fino e pimenta em pó	q. b.
Sumo de limão	» »

Corta-se o fígado em bifes muito delgados e estes em tirinhas que não devem exceder seis centímetros de comprimento.

Cortam-se as cebolas em rodelinhas muito finas e põem-se numa frigideira com uma boa colher de manteiga, quando a cebola começa a aloirar, deitam-se as tirinhas de fígado, temperam-se com sal fino e pimenta e deixam-se saltear, mexendo de vez em quando.

A fritura faz-se ràpidamente; uma cozedura muito demorada torna o fígado endurecido.

Quando está pronto deita-se numa travessa e rega-se com um pouco de sumo de limão.

Serve-se com um acompanhamento de batatas fritas.

N.º 441 — Franga «Marion»

Franga gorda	uma
Cebola grande	»
Nabos	dois
Cenouras.	duas
Pimenta em grão	seis bagos
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Toucinho fresco	50 grs.
Vinho branco	um decilitro
Manteiga e sal	q. b.

Prepara-se uma franga muito gorda; depois de aberta e lavada metem-se-lhe as patas para dentro, esfrega-se com sal fino e leva-se ao lume num tacho com bastante manteiga e delgadas fatias de toucinho. Vai-se fritando, voltando-a de um lado para o outro até ficar loira. Tira-se a galinha e deita-se na gordura que fica no tacho a cebola picada e a farinha, mexendo constantemente até o refogado estar também aloirado.

Torna-se a pôr a galinha no tacho, cobre-se com caldo de carne, juntam-se as pimentas, os nabos e as cenouras cortados em quadrados e deixa-se ferver em lume brando até a franga estar cozida. Deve ficar com um molho grosso e reduzido. Na falta de caldo de carne, pode fazer-se um bom caldo com os miúdos, o pescoço e as patas da franga.

Serve-se muito quente com uma guarnição de tomates N.º 628.

N.º 442 — Frangainho grelhado

Frangos	dois
Azeite fino	uma colher de sopa
Manteiga, sal, pimenta em pó e sumo de limão	q. b.

Os frangos devem ser pequenos, mas gordos. Depenam-se, chamuscam-se e limpam-se de todos os canos das penas. Põem-se em cima da mesa, com

o peito para baixo, e, com uma faca bem afiada, ou melhor com uma tesoura, abrem-se de alto a baixo, cortando o osso do lombo. Esvaziam-se, lavam-se e enxugam-se nuns panos. Põem-se em cima de uma tábua limpa e espalmam-se bem, carregando no peito, para ficarem abertos.

Põe-se o azeite num prato, com um pouco de sal e pimenta; unta-se muito bem o frango de ambos os lados, e metem se numa grelha dupla, que se põe sobre um fogareiro com brasas.

Grelham-se os frangos em lume um pouco esperto sem todavia os queimar de repente, voltando-os de um lado para o outro.

Depois de prontos dispõem-se numa travessa, untam-se com manteiga e enfeitam-se com tiras de limão.

Acompanham-se com uma boa salada.

N.º 443 — Frango «Noisette»

Frango gordo	um
Toucinho.	50 grs.
Presunto	» »
Banha	uma colher de sopa
Salsa	um ramo
Sal pimenta e caldo de carne . .	q. b.
Nozes	um punhado
Avelãs	» »
Pinhões	» »
Gemas de ovos	três
Alho porro	um

Prepara-se o frango e corta-se em pedaços; picam-se o toucinho e o presunto e põem se num tacho juntamente com os pedaços de frango e a colher de banha. Temperam-se com sal e deixam-se fritar em lume brando até ficarem aloirados e as gorduras bem derretidas. Entretanto pisam-se num almofariz as nozes, as avelãs, os pinhões, um dente de alho frito, um ramo de salsa picada, um alho porro, e vai-se fazendo uma massa à qual se junta uma gema de ovo para ficar tudo bem ligado.

Deita-se esta massa para o tacho e cobre-se o frango com caldo, mexendo tudo muito bem; deixa-se ferver em lume muito brando até o frango estar cozido. Antes de ir para a mesa, liga-se o molho com mais duas gemas desfeitas em caldo, e volta ao lume para as cozer, tendo o maior cuidado para que não talhem.

Serve-se sem demora,

N. B. — O molho não deve ficar excessivamente grosso.

N.º 444 — *Frango do D. Diogo*

Frango	um
Presunto cru,.	30 grs.
Cebola	uma
Tomates	dois
Pimentos doces	três
Dente de alho.	um
Sal e pimenta.	q. b.
Manteiga e banha	» »

Prepara-se um frango gordo, corta-se em pedaços que se põem num tacho com um dente de alho e umas colheres de banha e de manteiga. Deixa-se fritar devagar até os bocados de frango ficarem loiros. Juntam-se então o presunto, cortado em bocadinhos, e a cebola picada; vai se mexendo para refogar e, em seguida, deitam-se os pimentos cortados em tiras e os tomates (sem peles nem pevides) também cortados em pedacinhos. Tapa-se o tacho para cozer o frango e, quando estiver cozido, destapa-se para reduzir o molho, que deve ficar bastante grosso.

Serve-se com qualquer acompanhamento de batatas ou uma boa salada.

N.º 445 — *Frango estufado mais que bom*

Frango gordo..	um
Cebola grande.	uma
Tomates médios	três
Banha de porco	uma colher de sopa
Manteiga..	» » » »
Toucinho fresco	seis falhas
Pimenta em grão	dez bagos
» » pó	duas pitadas
Nata fresca	dois decilitros
Sal	q. b.

Mata-se o frango de véspera; no dia seguinte corta-se em pedaços, que se lavam e enxugam num pano.

Pica-se a cebola muito fina e põe-se num tacho com a banha e as falhas do toucinho cortadas muito finas e por cima colocam-se os pedaços do frango. Leva-se tudo ao lume para refogar devagarinho, deixando còrar e deitando uns pingos de água, de vez em quando. Quando está escuro, juntam-se os tomates, limpos das peles e das sementes, as pimentas em grão, as pitadas de pimenta em pó e tapa-se o tacho para estufar, mexendo de vez em quando. Quando o frango estiver cozido, tira-se do lume, deita-se a nata e a manteiga, mexe-se para ligar, prova-se do sal, e serve-se imediatamente.

N.º 446 — Frango «Marengo»

Frango gordo	um
Azeite	três colheres
Cogumelos	uma mão cheia
Molho de tomate	q. b.
Manteiga	uma colher de chá

Corta-se o frango em pedaços que se põem ao lume num tacho com o azeite e vão-se mexendo até fritarem e ficarem bem loiros, temperam-se com sal, pimenta e junta-se-lhe uma mão cheia de cogumelos e uma porção de molho de tomate feito com duas boas cebolas e três tomates medianos, mexe-se e põe-se tapado em lume brando até o frango estar bem cozido. Na ocasião de se servir, junta-se-lhe uma colher de chá de manteiga. Põe-se numa travessa rodeado de tiras de pão de forma, fritas em manteiga.

N.º 447 — Frango no tacho à francesa

Frango gordo	um
Manteiga	50 grs.
Farinha	duas colheres de sopa
Caldo de carne..	dois decilitros
Nata	» »
Vinho branco	um decilitro
Cenouras	três
Cebolas pequenas	duas
Salsa picada..	um ramo
Gema de ovo	uma
Sal e pimenta	q. b.

Prepara se o frango e corta-se em bocados. Derrete-se num tacho a manteiga e passa-se nela o frango mexendo constantemente. Cobre-se um instante para suar um pouco, destapa-se, deita-se-lhe a farinha, mexendo sempre para fritar ligeiramente, deitando-lhe depois o caldo e o vinho, continuando a mexer para não fazer grumos; a seguir tempera-se com as cebolas picadinhas muito finas, as cenouras em rodelas, o sal, o ramo de salsa picada e a pimenta. Tapa-se o tacho e deixa-se ferver em lume brando até o frango estar cozido. Na ocasião de se servir põem-se os bocados do frango num prato coberto qué se conserva em calor, passa-se o molho pelo passa-puré, liga-se com a nata, aquece-se, vericam-se os temperos, liga-se com a gema de ovo e cobre-se com este molho o frango que se deve servir imediatamente.

N.º 448—Frango provençal

Frango tenro	um
Azeite..	três colheres de sopa
Vinho branco	um decilitro
Cebolas grandes.	duas
Alho	um dente
Salsa	um ramo
Limão..	sumo de um
Sal e pimenta em grão	q. b.

Corta-se o frango em pedaços que se põem a marinar durante duas horas no azeite, vinho branco, sumo de limão, sal, pimenta, as cebolas cortadas em pedaços, o ramo de salsa e o alho. Passado este tempo, escorrem-se, limpam-se num pano, enfarinham-se e fritam-se em óleo fervente em lume brando.

A' parte, faz-se uma porção de cebolas em palha, N.º 600.

Colocam-se os bocados do frango numa travessa, cobrem-se com as cebolas em palha, acompanhando com uma boa salada.

N.º 449—Fricassé de frango à francesa

Frango..	um
Manteiga	uma colher
Banha	» »
Farinha	uma colher de chá bem cheia
Caldo	um decilitro
Cogumelos ou fundos de alcachofras . ..	uma mão cheia
Salsa	um ramo
Gemas..	duas
Sal, pimenta, folha de louro e limão.. ..	q. b.

Derretem-se num tacho a manteiga e a banha, e depois deita-se o frango cru cortado em pedaços. Quando está bem loiro deita-se-lhe a farinha, liga-se bem, em seguida o caldo, ou água, se o não houver, os cogumelos ou as alcachofras, a salsa picada, sal, pimenta e uma pontinha de folha de louro. Põe-se o tacho em lume brando e deixa-se ferver devagarinho até o frango estar cozido. Na ocasião de servir liga-se fora do lume com as gemas desfeitas em água, leva-se de novo ao lume a cozê-las, mexendo sempre para não talharem. Põe-se numa guisadeira e espreme-se em cima o sumo de metade de um limão pequeno.

N.º 450 — Frituras de peito de vitela

Peito de vitela.	750 grs.
Cebola	uma
Aipo	dois troncos
Pimenta em grão	quatro bagos
Ovos	dois
Manteiga..	uma colher de chá
Pão ralado	q. b.
Toucinho	» »
Sal grosso.	» »
Molho de maionese	» »
Banha, azeite, pimenta em pó, noz moscada, salsa e sumo de limão.	» »
Farinha de trigo	» »

Coze-se o peito de vitela em água temperada com a cebola, o aipo, as pimentas em grão, um pedaço de toucinho e um pouco de sal.

Depois de cozido, escorre-se do caldo, põe-se em cima de uma tábua espalmando-o muito bem; coloca-se em cima outra tábua e em cima desta um peso forte e deixa-se arrefecer.

Depois de bem endurecido, o que só se obtem com o completo arrefecimento, corta-se em tiras que se põem num prato fundo, temperam-se com um pouco de pimenta, noz moscada, um fio de bom azeite, um raminho de salsa e um pouco de sumo de limão. Deixam-se assim durante algumas horas, mexendo-as de vez em quando. Pouco antes da hora da refeição em que se servirem, escorrem-se, enxugam-se num pano e põem-se noutro pano seco. Batem-se dois ovos numa tijela, junta-se-lhes uma colherinha de manteiga derretida e bate-se tudo para ligar. Enfarinham-se as tiras do peito de vitela, passam-se pelos ovos batidos, em seguida por pão ralado e fregem-se muito ligeiramente em banha de porco, pondo-as a escorrer em cima de papéis pardos. Não se devem fritar em lume forte para ficarem loiras. Servem-se imediatamente, acompanhadas com molho de maionese numa molheira.

O caldo em que se cozeu o peito de vitela pode aproveitar-se para fazer uma sopa.

N.º 451 — Fritura mixta

(«*Fritto misto alla milanese*»)

O «fritto misto» é um delicioso prato da cozinha italiana; porém, para que corresponda à justa fama de que é precedido, é necessário que seja preparado sem se olhar à economia. Quanto mais variado for, melhor será.

Lombo de vitela.	200 grs.
Fígado » »	150 »
Coração » »	100 »

Mioleiras de vitela	duas
Rim de vitela	um
Alcachofras	quatro
Couve-flor	uma pequena
Croquetes de carne	q. b.
» » batata.	» »
Ovos, farinha de trigo, pão ralado, manteiga, salsa picadinha e sumo de limão	» »

Coze-se o coração em água e sal, escorre-se, corta-se em fatias finas que se enfarinham e fritam em manteiga.

Igualmente se dá uma fervura às mioleiras, escorrendo-as depois; em seguida, cortam-se em fatias que se passam por farinha, depois por ovo batido e finalmente por pão ralado e fritam-se em manteiga.

Cortam-se o lombo de vitela em bifes pequeninos, que se fregem em manteiga. Corta-se também o fígado em bifes pequenos que se envolvem em farinha e se fritam em manteiga.

Escalda-se o rim, depois de se abrir, corta-se em fatias delgadas que se fregem em manteiga.

Ferve-se a couve-flor, e cozem-se as alcachofras.

A couve-flor divide-se em raminho e às alcachofras tiram-se as folhas mais duras; envolvem-se todas estas coisas em farinha e fregem-se em oleo fervente para ficarem loiras.

Com uns 150 gramas de carne de vaca fazem-se uns croquetes pequeninos que se passam por farinha, ovo batido e pão ralado e se fritam numa mistura de manteiga e óleo.

Igualmente se cozem uns 250 gramas de batata que se passam pelo espremedor, amassam-se com um pouco de manteiga e uma colherinha de leite, tendendo depois pequenos croquetes que se passam por ovo batido, em seguida por farinha e se fregem em óleo.

Depois de tudo isto feito e bem preparado, dispõem-se todas estas coisas com gosto numa grande travessa, que deve estar aquecida. Derretem-se uns 80 gramas de manteiga, deixando-a escurecer um pouco, mas muito levemente, deitando-a a seguir, com toda a sua espuma, sobre as frituras que se puseram na travessa, Espreme-se por cima metade de um limão, salpica-se com a salsa picadinha e serve-se imediatamente.

N.º 452 — Galinha à moda da Clara

Galinha nova	uma
Mão de vitela	»
Toucinho	50 grs.
Cebola grande	uma
Cenouras grandes	duas
Sal e pimenta	q. b.

Escalda-se e raspa-se a mão de vitela, que se põe a cozer em água e sal; quando está quase cozida, tira-se, guarda-se o caldo e parte-se em bocados. Põem-se num tacho grande e fundo umas fatias de toucinho, a cebola picada às rodelas, o sal, a pimenta, os bocados da mão de vitela, e a galinha crua cortada em pedaços. Tapa-se, põe-se sobre fogo brando e deixa-se estufar, deitando, pouco a pouco, o caldo onde se cozeu a mão de vitela. Pode levar duas ou quatro horas a cozer, depende da qualidade da galinha. Devo ficar com molho.

N.º 453 — Galinha de noivado

Massa folhada	q. b.
Galinha cozida	uma
Nata fresca	três decilitros

Faz-se uma porção de massa folhada com a qual se forra um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno. Mete-se no forno para a cozer.

Quando estiver quase cozida, tira-se e enche-se com a galinha que deve estar cozida e desossada, devidamente temperada com sal e bastante manteiga. Mete-se outra vez no forno para acabar de cozer a massa e còrar levemente a galinha. Os bocados devem ficar muito bem arrumados uns por cima dos outros.

A' hora de ir para a mesa, cobre-se a galinha com a nata ligeiramente e serve-se sem demora.

N.º 454 — Galinha encapotada

Galinha cozida	q. b.
Farinha de trigo	120 grs.
Ovo	um
Azeite	uma colher de chá
Conhaque	» » » sopa
Sal fino e água	q. b.

Desfaz-se a farinha com um pouco de água, a gema, o azeite e o conhaque, batendo muito bem até obter um polme espesso e corredio. A' hora de preparar o prato, bate-se a clara em castelo e junta-se à massa batida.

Passam-se os bocados de galinha neste polme e fritam-se numa mistura de banha e manteiga.

A galinha deve ser desossada depois de cozida e podem aproveitar-se restos de aves cozidas para se preparar esta iguaria, simples e boa.

N.º 455 — Galinha ou frango muito simples

Galinha nova e gorda	uma
Arroz	duas chávenas
Caldo de galinha	q. b.
Leite	» »

Manteiga	50 grs.
Farinha de trigo	50 »
Sumo de limão e salsa picadinha	q. b.
Toucinho, cebola, pimenta em grão e sal ..	» »

Coze-se a galinha ou frango numa panela com água, temperando com um pedaço de toucinho, uma cebola inteira e uns seis bagos de pimenta.

Quando a galinha estiver cozida, escorre-se do caldo e põe-se de lado. Coze-se o arroz no forno, depois de bem lavado, em meio litro de caldo da galinha.

Enquanto se coze o arroz, prepara-se o molho.

Derrete-se a manteiga num tachinho, junta-se-lhe a farinha, mexendo-a para a encorporar; deita-se-lhe depois caldo de galinha e leite em partes iguais, para se fazer um creme, que não deve ficar excessivamente grosso; tempera-se no fim com um pouco de sumo de limão e salsa picadinha.

Trincha-se a galinha em pedaços, que se colocam no meio de uma travessa. A' volta põe-se o arroz, fazendo uma borda, e por cima deita-se o molho, cobrindo a galinha. Serve-se imediatamente.

N. B. — Deve verificar-se o sal antes de se deitar o molho sobre a galinha.

N.º 456 — Galinhola à Jorge B. C.

Galinholas	duas
Anchovas de lata	seis
Alcaparras de conserva	doze
Miolos de amêndoas	»
Vinho espumoso	um decilitro
Vinho do Porto	» cálice
Fiambre	30 grs.
Toucinho fresco	q. b.
Manteiga	» »
Sal fino	» »

Depois de caçadas deixam-se as galinholas penduradas pelas patas durante quarenta e oito horas.

Passado este tempo depenam-se, chamuscam-se em chama de alcool e esvaziam-se, fazendo todas estas operações com a maior cautela para não lhes romper a pele. Deita-se fora a moela.

Lavam-se as tripas, espremem-se da água e picam-se muito bem juntamente com uns trinta gramas de toucinho, o fiambre, as anchovas, as alcaparras espremidas do vinagre e as amêndoas, prèviamente peladas e passadas pela máquina. Faz-se uma massa muito picada que depois se tempera com uma boa colher de manteiga; divide-se em duas partes com as quais se recheiam os vazios dos papos e dos ventres das galinholas, cosendo-os depois com agulha

e linha. Não devem ficar excessivamente cheios para não rebentarem com o calor da cozedura.

Põem-se uns oitenta gramas de mateiga numa fregideira; quando estiver bem quente, colocam-se as galinholas, que se deixam aloirar em lume brando, voltando-as de um lado para o outro.

Entretanto, cobre-se o fundo de um tacho de barro com fatias finas de toucinho e põem-se por cima as galinholas, regando-as com os vinhos e a manteiga da fritura.

Tapa-se o tacho e põe-se a cozer durante umas quatro horas e meia em lume o mais brando possível, sacudindo-o de vez em quando, sem nunca o destapar.

Servem-se numa travessa bem quente, e sem qualquer acompanhamento.

N.º 457 — «Gigot» de carne cozida

Carne cozida	q. b.
Batatas.	» »
Fiambre	» »
Pimenta em pó e salsa picada.	» »
Manteiga	» »
Banha	uma colher de sopa
Vinagre	duas colheres de sopa
Cebola grande	uma
Alho	um dente

Desfia-se uma porção de carne cozida, vaca ou carneiro, conforme o que houver. A' parte, cozem-se umas batatas com pele, em água e sal; depois de cozidas descascam-se e partem-se aos palitos. Põe-se uma fregideira em lume brando com uma colher de banha, outra de manteiga, uma cebola grande cortada em rodelas muito finas, e o alho picado. Vai-se mexendo tudo até a cebola estar bem cozida, mas sem a deixar fritar. Deita-se a carne desfiada e o vinagre, deixando fritar tudo. Tira-se do lume, juntam-se-lhe umas fatias de fiambre cortadas em pedacinhos e mexe-se com cuidado para não desfazer as batatas. Tempera-se com um bom bocado de manteiga, uma pitada de pimenta e serve-se com uma porção de salsa picadinha espalhada por cima.

Também se pode fazer este prato com galinha cozida desfiada.

N.º 458 — Jardineira com costelas

Batatas pequenas.	três
Nabos	dois
Cenouras	duas
Ervilhas	250 grs.
Costeletas	seis
Manteiga e sal	q. b.

Descascam-se, lavam-se e cortam-se em quadradinhos pequeninos os nabos, as cenouras e as batatas. Deitam-se com as ervilhas numa panela que tenha água a ferver, temperada com sal. Quando os legumes estiverem cozidos, escorrem-se, temperam-se com uma boa colher de manteiga e guardam-se num tacho. A' parte, grelham-se pequenas costeletas de vitela ou de carneiro, prèviamente bem batidas; depois de grelhadas untam-se com manteiga, temperam-se com sal, pimenta e sumo de limão. Numa travessa põem-se os legumes cozidos, em cima colocam-se as costeletas e rega-se tudo com o molho.

N.º 459—Leitão assado recheado

Leitão	um
Ovos	seis
Pão.	o miolo de uma carcassa
Cebola pequena	uma
Manteiga	q. b.
Banha de porco	» »
Salsa	um ramo
Sal.	q. b.
Sumo de limão	» »

Abre-se um leitão, tiram-se-lhe as vísceras, escalda-se, raspa-se e prepara-se de forma a ficar bem limpo.

A' parte, fritam-se o fígado, o baço e o coração num pouco de banha, e em seguida picam-se com a meia-lua. Tem-se posto de molho, em água, o miolo de pão que se espreme muito bem, e também se cozem dois ovos para ficarem duros. Pica-se noutro tacho a cebolinha, que se deixa cozer numa colher de manteiga. Deita-se o pão espremido e os miúdos picados, deixando refogar tudo muito bem; picam-se também os ovos cozidos, que se deitam no tacho onde se estão refogando os miúdos, e um raminho de salsa picada.

Tira-se do lume, juntam-se-lhe os quatro ovos que se deixaram crus, e volta o tacho ao lume para cozer tudo; ao tirar tempera-se com um pouco de sumo de limão. Enche-se o leitão com este recheio, cose-se com uma agulha e linha, coloca-se num tabuleiro, esfregando-o com sal e untando-o muito bem com manteiga.

Vai a assar em forno brando, regando de tempos a tempos com o molho que for deitando, até ficar bem douradinho.

Serve-se com uma boa salada.

N.º 460—Lingua de vaca cozida

Lingua de vaca.	uma
Cebola	»
Cenoura	»
Nabo	um

Alho porro..	um
Aipo	dois troncos
Salsa	um ramo
Pimenta em grão	cinco bagos
Agua e sal..	q. b.

Lava-se a lingua, escalda-se, raspa-se e depois de bem limpa põe-se numa panela. Cobre-se com água, deitam-se todos os temperos e põe-se ao lume. Depois de quinze minutos de fervura, tira-se a espuma que se tiver formado e deixa-se ferver em lume brando até a lingua estar cozida, o que se conhece espetando uma agulha comprida.

Escorre-se, deixa-se esfriar e serve-se cortada em rodelas.

Querendo fazer, com simplicidade, um bonito prato, podem dispor-se as rodelas numa travessa; enfeita-se à volta e nos intervalos com cenouras cozidas e tomates crus cortados em rodelinhas. Cobre-se tudo com geleia n.º 124 e deixa-se endurecer.

N.º 461 — Lombo de porco assado com massa de pimentos

Lombo de porco	um quilo
Massa de pimentos.	uma colher de chá
Sal grosso.	q. b.
Banha da porco	» »

Lava-se a carne, limpa-se e esfrega-se muito bem com o sal que se julgue necessário e a massa dos pimentos N.º 406 e põe-se a assar com uma colher de banha.

Pode assar-se no forno, ou em cima do lume num tacho tapado.

Querendo, pode juntar-se um dente de alho inteiro.

N.º 462 — Lombo de porco da senhora moleira

Lombo de porco muito bom ..	um quilo
Cebolinhas	doze
Dente de alho.	um
Salsa	» ramo
Pimenta em grão..	seis bagos
Caldo de carne	dois decilitros
Vinagre	uma colher de sopa
Manteiga.	q. b.
Pão ralado	» »
Sal..	» »
Banha de porco	» »

Põe-se a carne ao lume, num tacho de barro, temperada com sal e uma colher de banha; deixa-se còrar, sempre com o tacho destapado, voltando-a de vez em quando. Quando está bem loira, tira-se, e põe-se numa assadeira que possa ir ao forno. Polvilha-se com bastante pão ralado, e junta-se-lhe a manteiga, a pimenta em grão, as cebolinhas, o ramo de salsa e o dente de alho. Mete-se a assadeira no forno, e, quando o pão ralado começa a estar bem loiro, deita-se o caldo de carne, tapa-se a assadeira e mete-se novamente no forno para cozer a carne, tendo o cuidado de a voltar de vez em quando.

Quando se espeta bem com um garfo, junta-se-lhe o vinagre, deixa-se ferver ainda um pouco para não saber a vinagre cru, e serve-se com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 463 — Lombo de porco mascarado

Lombo de porco assado	q. b.
Puré de batata	» »
Molho «Béchamel»	» »
Claras de ovos	» »
Pão ralado	» »

Corta-se uma porção de lombo de porco assado que, possìvelmente, tenha sobrado de qualquer refeição.

Deve cortar-se em fatias finas, depois de frio, e põe-se de parte.

Faz-se uma porção de molho «Béchamel», que se deixa em sítio quente. Entretanto, já se deve ter cozido uma porção de batatas, segundo a quantidade de carne, e passam-se pelo espremedor, amassando-as ràpidamente com uma boa colher de manteiga e muito pouco leite, de forma a obter um puré consistente.

Numa travessa que possa ir ao forno e à mesa, arma-se então um pudim alternando fatias de porco assado e camadas de puré.

Cobre-se tudo com o molho «Béchamel» e, por cima, espalham-se uma ou mais claras de ovos batidas em castelo, conforme o tamanho do pudim, alisando-se com uma faca de pau. Polvilha-se tudo com pão ralado e vai ao forno até tostar.

Deve servir-se sem demora.

As porções são fáceis de calcular; tudo depende da quantidade de carne assada que houver para armar o pudim.

Quanto ao molho com que se cobre, não perde por ser abundante.

N.º 464 — Lombo de vitela de meia-hora

Lombo de vitela	q. b.
Manteiga	» »
Caldo de carne, sal e limão	» »

Lava-se a carne, enxuga-se, bate-se para a achatar, esfrega-se com sal fino e sumo de limão, deixando-a em repouso toda a noite.

Meia hora antes de ir para a mesa põe-se a carne num tacho com umas colheres de manteiga. Mete-se em forno forte para assar, voltando-a constantemente de um lado para o outro. Tira-se, coloca-se o tacho em cima do lume e, enquanto se trincha a carne, ferve-se na gordura que ela tiver feito, o sumo de limão e vinho branco. Dispõem-se as fatias de carne numa travessa, cobrem-se com o molho e servem-se.

Para cada quilograma de carne leva o sumo de meio limão, um decilitro de caldo e cem gramas de manteiga.

N.º 465—«Miroton» de carne de vaca

Carne cozida	meio quilo
Cenouras	três
Manteiga	uma colher
Farinha	» » de chá
Caldo	q. b.
Vinagre	uma colher de sopa mal cheia
Sal e pimenta	q. b.

Corta-se a carne cozida em pequenas fatias o mais delgadas possível. A' parte, cortam-se as cebolas em rodelas finíssimas e levam-se ao lume com manteiga até estarem bem cozidas; quando começarem a querer fritar junta-se-lhe a farinha misturando-a bem com a gordura, deita-se-lhe um pouco de caldo de forma a fazer um molho grosso, e tempera-se com sal, pimenta e o vinagre. Quando ferver metem-se as fatias da carne e deixa-se fervilhar uns vinte minutos sobre lume brando.

Serve-se com qualquer acompanhamento de batata.

N.º 466—Orelhas de porco à provinciana

Orelhas de porco	duas
Cebola pequena	uma
Manteiga	» colher
Farinha	» » de chá
Sal e sumo de limão	q. b.
Salsa picadinha	» »

Preparam-se as orelhas de porco, chamuscam-se, lavam-se e põem-se a cozer em água temperada com sal.

Pica-se a cebola e leva-se ao lume num tacho, juntamente com a manteiga; mexe-se para refogar sem a deixar escurecer, deitam-se as orelhas, muito

bem cozidas, cortadas em tiras, refogando tudo até estar levemente loiro; salpicam-se com a farinha, mexe-se e deita-se depois o caldo da cozedura das orelhas, devendo ficar com um molho grosso.

Ao tirar leva a salsa e sumo de limão.

Guarnecem-se com as tiras de pão branco, fritas em manteiga.

N.º 467 — «Osso-buco» à milanesa

«Osso-buchi»	cinco
Vinho branco	um decilitro
Caldo de carne..	» »
Anchova de lata	uma
Cenoura	»
Cebola pequena	»
Tomate médio	»
Alho	uma ponta
Salsa	q. b.
Casca de limão..	» »
Manteiga	» »
Farinha	» »
Sal e pimenta em pó	» »

O «Osso-buco» é um prato de origem milanesa, mas conhecido nos bons hoteis e restaurantes de vários países, por pertencer ao repertório dos «Chefes Cozinheiros». Como nos nossos talhos não se vende a carne preparada para fazer o «Osso-buco», é necessário mandá-la cortar expressamente para esse fim, quando se deseja fazer esse prato que tem muitos apreciadores.

Deve pedir-se no talho para serrarem a perna de uma vitela de leite (a parte da canela) em pequenos bocados de uns três centímetros de largura, obtendo-se assim umas rodelas de osso com tutano com, aproximadamente, uns quatro sentimetros de diâmetro, tendo agarrada a parte musculosa e carnuda da perna da vitela. Deve calcular-se um pedaço para cada pessoa.

Lavam-se os «osso-buchi», enxugam-se e enfarinham-se. Derrete-se num tacho uma boa colher de manteiga e põem-se em cima os bocados de carne enfarinhados; deve escolher-se um tacho grande para que os mesmos bocados fiquem todos arrumados no fundo, temperam se com sal, uma pitada de pimenta, e deixam-se fritar em lume brando, voltando-se de um lado para o outro para aloirarem. Depois de terem uma cor bonita, deita-se-lhes o vinho, e continua a ferver para este se evaporar; junta-se então a cebola, o alho e a cenoura picadinhos, e continua a fritar sem todavia deixar queimar nem sequer escurecer. Deita-se o tomate lavado, sem peles nem pevides, e feito em pedaços, e a anchova feita em pedacinhos. Quando o tomate estiver desfeito, deita-se o caldo, tapa-se o tacho e deixa-se cozer a carne em lume muito brando. Quando estiver cozida, passa-se o molho por um passador, tempera-se com uns pedacinhos de casca de limão e um raminho de salsa picadinha.

Deita-se este molho sobre os «osso-buchi» que se servem imediatamente.

N.º 468 — *Pato «béarnaise»*

Pato	um
Agua	dois decilitros
Vinho branco	um decilitro
Ramo de salsa	um
Cravo de cabecinha	»
Pimenta em grão	cinco bagos
Aipos	duas hastes
Cebolas média	duas
Manteiga	um boa colher
Farinha	uma colher de chá
Vinagre	duas colheres de chá

Coloca-se o pato inteiro num tacho, deita-se a água, o vinho, o cravinho, a salsa, as pimentas, o aipo, temperando com sal suficiente. Põe-se o tacho sobre o lume e deixa-se cozer brandamente; entretanto, cortam-se as cebolas em pedaços que se levam ao lume numa fregideira com a manteiga; quando começam a fritar, junta-se-lhe a colher de chá de farinha que se deixa còrar um pouco. Deita-se a cebola assim preparada no tacho onde o pato estiver a cozer, deitando também o vinagre. Depois de bem apurado e, na ocasião de servir, coloca-se o pato trinchado numa travessa e deita-se por cima o molho prèviamente coado, tirando-lhe, com uma colher, o excesso de gordura.

N.º 469 — *Pato estufado «Caroline»*

Pato gordo e novo.	um
Cebolas	duas
Conhaque	dois cálices
Vinho tinto palhete	meio litro
Toucinho fresco	100 grs,
Azeite bom	uma colher de sopa
Salsa	um ramo
Especiarias	uma pitada
Pimenta em grão, folha de louro e alho	q. b.
Sal	» »

Prepara-se o pato, lava-se e corta-se em pedaços que se põem num tacho, deitam-se por cima as cebolas feitas em pedaços, o vinho, o conhaque, um pouco de sal, e deixa-se assim durante a noite. No dia seguinte derrete-se noutro tacho o toucinho, cortado em talhas, junta-se lhe o azeite e fregem-se

nestas gorduras os bocados do pato prèviamente escorridos e limpos num pano. Vão-se mexendo constantemente e, quando começam a aloirar, deita-se no tacho a marinhada no qual o pato ficou de molho durante a noite, um ramo de salsa picada, seis bagos de pimenta, uma boa pitada de especiarias, um dente de alho, uma folha de louro e tapa-se o tacho, deixando ferver em lume o mais brando que for possível, até o pato estar cozido. Não deve, porém, ficar a desfazer-se.

Põem-se numa travessa os bocados do pato, regam-se com uma porção do molho que se coa por um passador, e serve-se com um acompanhamento de «Nouilles» (Veja massa fresca, N.º 282). Temperam-se as «Nouilles» com o resto do molho do pato.

N.º 470 — Peito de vitela recheado

Peito de vitela	meio quilo
Presunto fresco entremeado	100 grs.
Queijo parmezão ralado ..	20 »
Ovo completo	um
Salsa	» raminho
Alho	» dente muito pequeno
Sal fino e pimenta	q. b.
Manteiga e banha	» »

Pisa-se o presunto com a meia-lua juntamente com a salsa e a ponta de alho até ficar em massa muito fina. Arranja-se a carne, espalma-se bem, batendo-a com um maço de madeira para a fazer o mais baixa possível, esfrega-se com um pouco de sal fino, pimenta e cobre-se com a massa de presunto à qual se juntou, depois de picada, o queijo ralado. Espalha-se bem, e em seguida enrola-se o peito de vitela com cuidado para o recheio não sair. Coze-se então a carne toda em volta com uma agulha e um fio de algodão perlé. Põe-se um bom bocado de manteiga e outro de banha num tacho de barro e coloca-se em cima o rolo de carne que se preparou; deixa-se fritar muito devagarinho, voltando-a de um lado para o outro até aloirar. Depois de frita, deitam-se-lhe gotas de água aos poucos e tapa-se o tacho para cozer a carne; de vez em quando volta-se.

Na ocasião de a servir, tiram-se os fios de linha, corta-se às rodelas, que se dispõem numa travessa e deita-se-lhe por cima o molho coado por um passador de rede.

N.º 471 — Perdiz assada moda nova

Perdiz	uma
Toucinho	q. b.
Manteiga	uma colher bem cheia
Vinho branco	um decilitro
Gomos de laranja	q. b.

Depois de preparada a perdiz envolve-se completamente em fatias finas de toucinho e põe-se num tabuleiro; em cima leva a colher de manteiga, o vinho branco e mete-se em forno brando. Vai-se assando devagarinho voltando-a constantemente e regando-a com o próprio molho. Se começar a còrar estando ainda dura, cobre-se com folhas de couve ou folhas de papel grosso branco. Quando pronta coloca-se numa travessa e cobre-se com tiras de gomos de laranja. Deita-se pouco sal, porque o toucinho é sempre salgado.

N.º 472 — Perdiz assada no forno

Perdizes	duas
Toucinho fresco e sal fino	q. b.
Manteiga.	uma colher de sopa
Pimentão em grão.	seis bages

Depenam-se as perdizes, chamuscam-se, esvaziam-se, lavam-se e enxugam-se nuns panos.

Corta-se uma porção de toucinho fresco em fatias o mais finas que seja possível; esfregam-se as perdizes com um pouco de sal fino, mete-se em cada uma delas um pedacinho de manteiga e envolvem-se completamente em fatias de toucinho, atando-as com um fio de algodão branco para ficarem todas vestidas com o toucinho.

Põem-se num prato que possa ir ao forno, espalham-se por cima as pimentas em grão e metem-se em forno brando para assarem, regando-as, de vez em quando, com colheradas do próprio molho que vão deitando enquanto se assam.

Depois de prontas, o que se conhece espetando-as com um garfo de cozinha, tira-se-lhes o fio com que se ligaram e servem-se em cima de grossas fatias de pão de forma, fritas em manteiga. Enfeitam-se com mòlhadas de agriões e tiras de limão.

N. B. — Se houver folhas de salva deve meter-se metade de uma folha debaixo de cada asa das perdizes, o que lhes dará um aroma muito agradável.

E' conveniente empregar toucinho fresco para evitar que as perdizes fiquem salgadas; as perdizes assadas envoltas em toucinho ficam muito tenras e sem ele ficam duras porque a carne da perdiz é dura e seca.

N.º 473 — Perdizes assadas recheadas

Perdizes.	duas
Banha	» colheres
Manteiga	» »
Cebola média	uma
Dente de alho	um
Fatia de pão de forma	uma

Ovos batidos	dois
Pimenta e salsa picada	q. b.
Toucinho	» »
Vinho branco	um decilitro e meio
Água	» » » »
Manteiga	mais uma colher
Pimenta em grão	seis bagos

Picam-se com a meia lua os miúdos das perdizes que se levam ao lume num tacho de barro, com a banha, a manteiga, a cebola picada e o dente de alho. Depois de refogados tiram-se do lume, junta-se-lhe a fatia de pão de forma que se deve primeiramente ter posto de molho em àgua e espremida. Tira--se, leva os ovos batidos, a pimenta e a salsa picada. Liga-se tudo ao lume, mete-se este recheio nas perdizes, cozem-se com uma linha, colocam-se num tabuleiro forrado com fatias finas de toucinho, cobrem-se com mais toucinho, deita-se-lhes o vinho branco, a água, a manteiga, as pimentas em grão e metem-se em forno brando. De vez em quando regam-se com o molho que vão deitando. Verifica-se se estão prontas com o garfo, que se deve espetar com facilidade quando estão assadas.

N. B. — Cuidado com o sal porque o toucinho é salgado.

N.º 474 — Perdizes com couve lombarda

Perdizes	duas
Cebolas	»
Cenoulas	»
Couve lombarda tenra	uma
Vinho branco	um decilitro
Salsichas	quatro
Manteiga	uma colher
Banha	» »
Sal e pimenta	q. b.

Aloiram-se as perdizes na banha e na manteiga deitando depois as cebolas aos quartos, as cenouras às rodelas grossas, pimenta e sal. Depois de estufadas tiram-se e forra-se o tacho com folhas de couve lombarda prèviamente escaldadas. Põem-se as perdizes em cima, e tapa-se com o resto da couve. Rega-se com o vinho branco, tapa-se novamente e deixa-se cozer em fogo brando. Quando a couve estiver meio cozida põem-se em cima as salsichas e deixam-se acabar de cozer.

N.º 475—Perdiz recheada e estufada

Perdizes	duas
Vitela..	200 grs.
Cebolinhas	vinte e quatro
Cenouras	quatro
Banha..	uma colher de sopa
Pão ralado..	duas colheres de sopa
Salsa	um raminho
Ovo	um
Toucinho fresco	q. b.
Manteiga	» »
Caldo de carne..	» »
Sal e pimenta em pó.	» »

Frita-se ligeiramente a vitela numa colher de manteiga e passa-se pela máquina juntamente com cinquenta gramas de toucinho fresco. Põe-se tudo isto num tacho, juntam-se-lhe o ovo, o pão ralado, um pouco de sal, uma pitada de pimenta e amassa-se tudo muito bem.

Mete-se este picado nas perdizes que em seguida se cozem com uma agulha e um fio de linha forte.

Cortam-se fatias de toucinho nas quais se envolvem as perdizes atando-as com uma linha. Colocam-se as cebolinhas descascadas, as cenouras raspadas cortadas em tiras, a banha e as perdizes num tacho de barro que se põe ao lume; deixa-se fritar tudo voltando as perdizes de um lado para o outro. Quando estiverem còradas deitam-se uns dois decilitros de caldo de carne, tampam-se e deixam-se cozer. Depois de cozidas destapam-se e devem continuar a ferver até reduzir o molho que se coa por um passador, pisando-o muito bem, para cima das perdizes que já devem estar numa travessa.

Servem-se imediatamente acompanhadas com tiras de pão frito.

Pode fazer-se o caldo com os miúdos e os pescoços das perdizes.

N.º 476—Perdiz dos catorze

Perdizes	q. b.

Temperos para cada perdiz:

Cebola de tamanho regular. ..	uma
Toucinho	quatro falhas
Manteiga	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Azeite muito bom	» » » »
Alho.	um dente
Folha de louro	uma

Salsa	um ramo
Vinho branco	meio decilitro
Vinagre..	umas gotas
Cominhos	uma pitada
Pimenta em pó	» »
Sal fino..	q. b.

Preparam-se as perdizes, esfregam-se com um pouco de sal e pimenta e colocam-se num tacho de barro onde devem estar todos os temperos acima mencionados. Tapa-se o tacho e põe-se em lume brando para estufar muito devagar, deixando apurar muito bem. Depois de cozidas passa-se o molho por uma peneira de arame e deita-se na travessa, sobre as perdizes.

Servem-se com um bom esparregado ou qualquer acompanhamento de batatas.

(Veja capítulo «Acompanhamentos»).

N. B. — Uma perdiz e os seus treze temperos formam catorze elementos que justificam o título deste pitéu.

N.º 477 — Perna de carneiro trinchada e reconstituida

Perna de carneiro.	dois quilos
Cogumelos	300 grs.
Molho «Béchamel»	q. b.
Manteiga.	» »
Banha	uma colher de sopa
Pimenta em grão..	seis bagos
Sal..	q. b.
Pão ralado	» »

Escolhe-se uma perna de carneiro novo, para ser tenra, e depois de limpa do cebo, lava-se, esfrega-se com sal, e põe-se num tabuleiro temperada com uma colher de manteiga, a banha e as pimentas em grão.

Mete-se no forno e assa-se em lume brando, voltando-a de vez em quando; entretanto, faz-se, à parte, uma porção de molho «Béchamel» que se guarda em cima de um tacho com água quente para não arrefecer. Separadamente, lavam-se os cogumenlos, cortam-se em bocadinhos, enxugam-se num pano, e passam-se ao lume num tacho com uma boa colher de manteiga e um pouco de sal, temperam-se com um pouco de pimenta, e juntam-se-lhe três partes do molho «Béchamel», mexendo tudo bem. Quando o carneiro estiver assado, trincha-se às fatias que se vão pondo de lado, deixando ficar uma pequena parte de carne, cobrindo todo o osso. Põe-se esse bocado numa travessa que possa ir à mesa e ao forno, e refaz-se então de novo a perna de carneiro do seguinte modo: espalha-se sobre o bocado de carne uma porção de molho «Béchamel» alisando com uma faca, depois colocam-se umas fatias de carne, depois nova camada de

molho, em seguida outras fatias de carne, e assim sucessivamente, até acabar a carne e o molho, tendo o cuidado de armar a perna de forma que pareça inteira. Finalmente, cobre-se toda com o resto do molho, que se pôs de parte; colocam-se por cima, aqui e acolá, vários bocadinhos de manteiga, polvilha-se com pão ralado e mete-se novamente no forno eté estar còrada.

Serve-se com qualquer acompanhamento de verdura.

N.º 478 — Perua guisada «Monte-Rose»

Perua..	uma
Presunto entremeado	50 grs.
Cebola média	uma
Farinha de trigo.	duas colheres de chá
Vinho do Porto..	uma colher de sopa
Vinho branco	» » » »
Manteiga	» » » »
Agua, sal e pimenta..	q. b.
Molho de tomate	» »

Escolhe-se uma perua nova e gorda que antes de matar se embebeda, depena-se, chamusca-se e abre-se. Esvazia-se e corta-se em pedaços pequenos que se lavam.

Põe-se um tacho ao lume com uma boa colher de manteiga e o presunto cortado em fatias finas. Quando está bem quente, juntam-se-lhe os pedaços da perua, tempera-se com um pouco de pimenta em pó e deixa-se fritar em lume brando, mexendo sempre até a perua estar còrada, sem contudo a deixar escurecer. Deita-se então a cebola muito picada e continua-se a fritar sem deixar de mexer com uma colher de pau. Quando estiver um pouco escura, junta-se-lhe a farinha, mexe-se para a ligar com a gordura e, a seguir, deitam-se, pouco a pouco, umas seis colheradas de molho de tomate espesso, o vinho branco, o Porto e umas colheres de água.

Tapa-se o tacho e deixa-se ferver em lume muito brando até a perua estar cozida.

Deve ficar com um molho bastante grosso.

N.º 479 — «Polpettone»

Carne de vaca	150 grs.
Carne de vitela	» »
Queijo parmezão ralado ..	quatro colheres de sopa
Pão ralado	três colheres de sopa
Ovo	um
Leite	uma chávena pequena
Cebola bem picada	duas fatias

Salsa picada, pimenta, sal,
banha e manteiga q. b.
Sumo de limão e farinha . » »
Quadrado «Maggi» .. .. um

Passam-se as carnes pela máquina e misturam-se com todos os outros elementos. A última coisa deve ser o leite que se deita, pouco a pouco, amassando bem a mistura com a mão. Põe-se em cima da pedra enfarinhada, divide-se ao meio e enrolam-se os dois bocados em bastante farinha dando-lhes a forma de um salame. Numa fregideira grande põe-se uma boa colher de banha e outra de manteiga e, quando ferve, colocam-se os rolos de carne que se deixam fritar em lume muito brando para cozerem por dentro, voltando-os de vez em quando. Quando adquirirem uma côdea doirada deita-se uma chávena de água onde se desfaz um cubo de caldo «Maggi»; tapa-se e deixa-se ferver em lume muito brando durante uma meia hora.

Na ocasião de servir faz-se o seguinte molho:

Tiram-se os rolos de carne da fregideira, deita-se na gordura que ficou uma meia colher de chá de farinha desfeita num pouco de água, deixa-se ferver, tira-se do lume, tempera-se com um pouco de manteiga, sumo de limão e coa-se por um passador de rede. Corta-se o rolo às rodelas que se põem numa travessa e deita-se o molho por cima.

Serve-se com um acompanhamento de batatas ou de arroz.

N.º 480 — Pombinhos grelhados

Pombos .. .. q. b.
Manteiga e sumo de limão .. .. » »
Pão ralado e banha. .. .. » »
Sal fino e pimenta em pó .. .. » »
Molho tártaro.. .. .. » »

Escolhem-se pombos novos e gordos. Deve calcular-se dois pombos para três pessoas.

Depois de depenados, chamuscados e limpos, abrem-se, de alto a baixo, pelo dorso, desde o pescoço até à mitra. Espalmam-se bem e batem-se com o cutelo de partir ossos, esfregam-se com um pouco de sal fino, untam-se levemente com um pouco de banha e põem-se numa grelha e esta sobre um lume brando. Voltam-se constantemente de um lado para o outro, até estarem assados, sem os deixar tostar demasiadamente.

Colocam-se numa travessa que possa ir ao forno, untam-se abundantemente com manteiga de meio-sal, polvilham-se com pão ralado e metem-se no forno para còrarem. Salpicam-se com uma pitada de pimenta e uns leves pingos de sumo de limão.

Servem-se bem quentes com qualquer acompanhamento de batatas, e, querendo, com molho tártaro, dentro de uma molheira.

Também se podem preparar por este mesmo processo frangos novos e gordos.

Devem calcular-se cem gramas de manteiga para dois pombos.

N.º 481 — Pombos gostosos

Pombos	dois
Azeite bom.	uma colher
Manteiga	» »
Salva..	» folha
Salsa..	um raminho
Toucinho..	oito fatias
Presunto	» »
Cebola	uma
Alho	um dente pequeno
Vinho branco	um decilitro
Limão.	q. b.

Preparam-se os pombos abrindo-os pelas costas de alto a baixo e espalmam-se bem. Levam-se ao lume numa fregideira onde se deitou o azeite, a manteiga, um ramo de salsa e a folha de salva. Deixam-se fritar de ambos os lados. A' parte, põem-se num tacho, às camadas alternadas, as fatias de toucinho e as de presunto, a cebola picada, e a ponta de alho picado- Em cima disto colocam-se os pombos abertos, com o peito para baixo, deita-se-lhe o molho da fritura, cobrem-se com outras fatias finas de toucinho, tapam-se e põem-se em lume muito brando; no meio da cozedura deita-se o vinho branco. Depois de cozidos, colocam-se numa travessa e deita-se-lhes por cima o molho passado por um passador de rede fina. Regam-se com sumo de limão e cobrem-se com salsa picadinha.

N.º 482 — Pombos recheados «Pompadour»

Pombos novos	dois
Toucinho fresco	150 grs.
Carne de vitela	180 »
Figado de vitela	150 »
Especiarias em pó	duas pitadas
Louro	a ponta de uma folha
Vinho do Porto	um cálice e meio
» branco	» » » »
Gema de ovo	uma
Manteiga	q. b.
Sal, pimenta e noz moscada..	» »

Preparam-se os pombos na véspera do dia em que devam ser cozinhados. Depenam-se, chamuscam-se e desossam-se, empregando o mesmo processo explicado na receita N.º 97 para fazer a «galantine» de galinha, tendo o máximo cui-

dado para não lhes romper a pele. Lavam-se, enxugam-se em panos, põem-se numa terrina e temperam-se com um pouco de sal, pimenta, um nadinha de raspa de noz moscada, e meio cálice de vinho do Porto; deixam-se ficar assim até o dia seguinte, voltando-os de vez em quando.

No dia em que se prepararem os pombos, isto é, depois de terem estado as vinte e quatro horas a marinar, prepara-se também o recheio.

Põem-se num tacho uma colher de manteiga e o toucinho cortado em falhas, e levam-se a lume brando; quando tudo estiver derretido, tiram-se os torresmos e deitam-se nesta gordura a vitela e o fígado cortados em bifes finos, assim como os miúdos dos pombos, cortados em pedaços. Deixa-se fritar tudo um pouco, mexendo sempre, e, em seguida, tempera-se com as especiarias, a ponta de folha de louro desfeita nos dedos, sal, pimenta e um cálice de vinho do Porto. Tapa-se o tacho e deixa-se cozer em lume brandíssimo durante uns cinco minutos. Passado este tempo deita-se tudo num passador que se deve ter posto numa tigela; escorre-se, e guarda-se o molho que deitar. Passa-se três vezes pela máquina da carne tudo o que tiver ficado no passador, de forma a obter uma massa bastante fina e homogénea, que se liga com uma colher de chá de manteiga, uma gema de ovo e o molho que escorreu, deitando-o aos poucos e mexendo sempre com uma colher de pau. Prova-se de sal, divide-se em duas porções iguais que se põem nuns pratos, deixando-as ficar em sítio fresco para arrefecerem ràpidamente.

Enxugam-se então os pombos nuns panos, põem-se abertos em cima da mesa e mete-se dentro deles o recheio que se preparou, amassando primeiro cada porção de recheio em forma de uma bola, para se ajeitar melhor dentro dos pombos; fecham-se estes, cosem-se com uma agulha e linha, e, depois de cosidos, atam-se com um cordel para lhes conservar a forma.

Põem-se dentro de um tacho de barro umas colheres de manteiga e um fio de óleo; quando tudo está quente, metem-se os pombos que se deixam fritar em lume muito brando, deitando-lhes, de vez em quando, a marinada onde tinham ficado de molho na véspera, acrescentada com um cálice de vinho branco, e voltando as aves de um lado para o outro. O tempo da cozedura depende da qualidade delas; quando estivererem cozidas, o que se conhece espetando-lhes uma agulha grossa, tira-se-lhes o fio e a linha, acomodam-se numa travessa, regam-se com o molho que tiverem e servem-se acompanhados com uma boa salada.

Também são magníficos frios.

N. B. — Os ossos dos pombos podem aproveitar-se fervendo-os na sopa.

N.º 483 — Pombos «Sainte-Menehould»

Pombos	dois
Manteiga	q. b.
Farinha..	uma colher de sopa rasa
Cebola	uma
Salsa	um ramo

Alho	um dente
Cravo de cabecinha	»
Louro	uma ponta de folha
Pimenta em grão.	três
Leite	meio decilitro
Água	» »
Pão ralado	q. b.

Limpam-se os pombos, metem-se-lhes as patas dentro e põem-se assim a còrar em manteiga, pondo-lhes dentro os fígados bem lavados. Depois de bem còrados de todos os lados, tiram-se, deitam-se na fregideira mais uma colher de manteiga e a farinha mexendo bem para ligar.

Deita-se esta mistura num tacho com a cebola em bocados, o ramo de salsa, o dente de alho, o cravo de cabecinha, sal, pimenta, o louro e as pimentas em grão; molha-se a mistura com água e o leite. Põem-se os pombos dentro e vão a ferver em lume brando durante uma hora, tempo que deve ser suficiente para os cozer.

Depois de prontos, tiram-se, escorrem-se, põem-se numa travessa que possa ir ao forno, polvilham-se com pão ralado e vão ao forno a tostar. Servem-se secos acompanhados com molho «Remoulade» dentro da molheira.

N.º 484—Pudim de assado

Cebola grande	uma
Manteiga	q. b.
Miolo de pão duro	duas fatias
Leite	um decilitro
Ovos	três
Molho de tomate.	q. b.
Carne assada.	250 grs.

Passa-se a carne pela máquina; pica-se a cebola que se coze em manteiga, junta-se-lhe a carne, deixa-se refogar um pouco, leva os bocados de miolo de pão abeberado no leite, tira-se, juntam-se as gemas e no fim as claras em castelo. Coze-se em banho-maria em forma untada. Serve-se acompanhado de molho de tomate. Pode guarnecer-se com arroz à italiana ou batatinhas «Choux», N.º 592, etc.

N.º 485—Pudim de carnes

Carne de vaca	200 grs.
» » porco	» »
» » carneiro.	» »
Pão branco..	uma fatia grossa
Ovo.	um

Toucinho muito bom	q. b.
Queijo ralado e pão ralado	» »
Sal fino, pimenta em pó e raspa de noz moscada	» »
Manteiga	» »

Põe-se o pão de molho em água e, depois de inchado, espreme-se bem. Passam-se as carnes pela máquina; cortam-se uns cinquenta gramas de toucinho em pedacinhos, o mais pequenos possível, e põem-se todas estas coisas numa tijela, temperam-se com quatro colheres de queijo ralado, um pouco de pimenta em pó, raspa de noz moscada e amassam-se muito bem com o ovo. Unta-se uma travessa que possa ir ao forno com um pouco de manteiga, põe-se dentro a massa que se preparou, dando-lhe a forma de um pão de forma. Cobre-se toda com fatias de toucinho, cortadas o mais finas possível, polvilha-se com bastante queijo ralado e depois com uma leve camada de pão ralado. Espalham-se por cima uns pedaços de manteiga e mete-se em forno brando para cozer devagarinho a fim de não tostar antes de estar cozido por dentro.

Serve-se quente ou frio.

N.º 486 — Pudim de carnes à americana

Carne de vitela	200 grs.
» » vaca	» »
» » porco	» »
Presunto entremeado	100 »
Cebola picada.	uma, média
Tomate	um, médio
Pão ralado	quatro colheres de sopa
«Worcestershire Sauce» ..	uma colher de sopa
Ovos	dois
Sal fino e pimenta em pó ..	q. b.

Picam-se as carnes e o presunto na máquina; pica-se a cebola, mistura-se com as carnes juntamente com o sumo do tomate, que se passa pelo passador, os ovos prèviamente batidos, e todas as outras coisas, amassando tudo muito bem. Tempera-se com o sal suficiente e uma pitada de pimenta em pó.

Deita-se a mistura numa forma untada com banha, cujo fundo se deve ter forrado com um papel grosso que também se unta.

Coze-se em forno brando durante, mais ou menos, uma hora e meia. Volta-se para uma travessa na ocasião de se servir.

Vai quente para a mesa.

Querendo, pode cobrir-se com um pouco de molho de tomate. (Veja Molhos.)

N.º 487 — Pudim de carne com molho de tomate

Restos de carne assada.	meio quilo
Ovos.	três
Batatas	q. b.
Cebola, salsa, manteiga, queijo ralado, sal, noz mescada e pimenta em pó	» »
Leite	dois decilitros
Conhaque	uma colher de sopa
Molho de tomate	q. b.
Farinha	» »

Picam-se restos de carne assada; se houver vaca e porco é muito melhor.

A' parte, pica-se uma cebola e põe-se ao lume num tacho com uma colher de banha; logo que estiver cozida, deita-se a carne picada deixando-a então refogar um pouco. Junta-se uma colher de farinha de trigo, e depois o leite para ligar e fazer uma papa bastante grossa.

Tira-se do lume e tempera-se com duas colheres de sopa de manteiga, duas de queijo Gruiére ralado, as gemas dos ovos, um pouco de raspa de noz moscada, salsa picadinha e a colher de conhaque. Mexe-se tudo muito bem e põe-se de parte.

Entretanto têm-se cozido umas batatas, com pele, em água e sal, aproximadamente um quilo.

Pelam-se e passam-se pelo espremedor, amassando o polme resultante com duas colheres de sopa, bem cheias, de manteiga. Batem-se as claras em castelo e juntam-se ao puré das batatas, mas tudo isto deve ser feito ràpidamente, antes que as batatas arrefeçam. Unta-se com manteiga, um prato que possa ir ao forno e à mesa; põe-se no fundo uma camada de puré de batata, outra de picado de carne, outra de batata, e assim sucessivamente, até acabar com ambas as coisas. Deve ajeitar-se bem e, possivelmente, dar-lhe a forma quadrada; polvilha-se com mais queijo ralado, espalham-se por cima uns bocadinhos de manteiga, polvilha-se com uma colher de pão ralado e mete-se no forno para tostar.

Enquanto tudo isto se prepara, faz-se uma porção de molho de tomate com o qual se cobre o pudim quando se manda para a mesa.

O molho de tomate deve ser em pequena quantidade e bastante grosso.

N.º 488 — Rim junior

Rins de porco	dois
Vinho do Porto seco	um cálice
Manteiga	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Louro	» folhinha
Farinha, colorau doce e sal fino	q. b.

Preparam-se os rins e cortam-se em fatias que se deitam numa caçarola com a manteiga, a banha, um pouco de sal fino e o louro.

Polvilha-se tudo com um pouco de farinha e uma pitada de colorau doce. Põe-se em lume brando e quando o rim está meio cozido, junta-se-lhe o vinho do Porto.

Serve-se salpicado com salsa picadinha e batatinhas fritas muito finas.

N.º 489 — Rins com creme

Rim de vitela.	um
Cogumelos	uma mão cheia
Nata fresca	meio decilitro
Cebola	uma
Mostarda Savóra..	uma colher de café
Salsa picada, sal, pimenta e manteiga	q. b.

Pica-se a cebola muito fina, coze-se bem em manteiga, juntam-se-lhe os cogumelos, tapa-se e deixa-se cozer. A' parte, frita-se em manteiga o rim de vitela prèviamente escaldado e cortado em bocadinhos, e juntam-se aos cogumelos. No momento de servir deita-se-lhe a nata, tiram-se, temperam-se levemente com a mostarda Savóra e cobre-se com salsa picada. Servem-se acompanhados de croquetes de arroz, N.º 614.

N.º 490 — Rins de porco Teodora

Rins de porco	três
Cebola média	uma
Salsa	um raminho
Alho	um dente pequeno
Manteiga, banha, sal e pimenta.	q. b.
Vinho branco	um decilitro
Farinha de trigo..	uma colher de chá

Cortam-se os rins em fatias finas, escaldam-se com água a ferver, e, em seguida, põem-se de molho em água fria.

Picam-se para um tacho de barro a cebola, o dente de alho e o ramo de salsa, de maneira que fique tudo em uma massa fina; juntam-se-lhes uma colher de banha, outra de manteiga, um pouco de sal e uma pitada de pimenta.

Enxugam-se os rins num pano, deitam-se num tacho, que se tapa, e põe-se em lume brando.

Deixam-se cozer na água que criaram, mexendo-os de vez em quando, com uma colher de pau para não se pegarem. Logo que estiverem cozidos, o que não leva muito tempo, tira-se a tampa, deita-se-lhe a colher de farinha, mexe-se,

junta-se o vinho branco e deixa-se ferver novamente, destapado, para engrossar um pouco.

Os rins nunca devem ferver muito tempo, porque endurecem e tornam-se de sabor desagradável.

Servem-se imediatamente com qualquer acompanhamento de batatas fritas em puré.

N.º 491 — Rins de vitela Paulita

Rins de vitela	quatro
Alho	um dente grande
Manteiga	uma colher de sopa
Anchovas de lata.	duas
Salsa picadinha	uma colherada
Sal, pimenta e sumo de limão..	q. b.

Abrem-se os rins, escaldam-se, tiram-se-lhes as gorduras, esfregam-se com sal, lavam-se em água fria e cortam-se em fatias finas.

Põe-se num tacho uma colher de azeite muito bom e o dente de alho; leva-se ao lume e, quando o alho estiver loiro, tira-se e deitam-se no azeite fervente os bocados de rim, que se deixam fritar em lume esperto para não criarem água nem ficarem duros; temperam-se com um pouco de sal e pimenta. Entretanto pisam-se as anchovas, até se desfazerem, misturam-se com a manteiga e deita-se esta mistura no tacho depois dos rins estarem fritos; mexem-se, fervem um pouco para ligar e deitam-se em seguida numa travessa; regam-se com sumo de limão, polvilham-se com a salsa picadinha e servem-se sem demora.

Podem acompanhar-se com batatinhas fritas em palha.

N.º 492 — Rins estufados

Rins de vitela ou de carneiro	q. b.
Cebola, alho, salsa, sal e pimenta	» »

Banha de porco e manteiga..	q. b.
Sumo de limão.	» »

Lavam-se os rins, escaldam-se e cortam-se em fatias delgadas, lavando-os em seguida em água fria. Esfregam-se depois com um pouco de sal grosso e tornam-se a lavar em águas frias para lhes tirar o gosto a urina.

Espremem-se da água e põem-se num tacho com uma porção de cebola picada, dente de alho tambem picado, um ramo de salsa picadinha, uma colher de banha, outra de manteiga, um pouco de sal e pimenta; tapa-se o tacho, e põe-se sobre lume brando, mexendo constantemente para guisar igualmente todos os pedaços de rim. A cozedura dos rins deve ser rápida, porque, como já se disse, quando fervem muito tempo endurecem e ficam com um sabor desagradável. Na ocasião de se servirem, espreme-se por cima um pouco de sumo de limão.

Podem acompanhar-se com batatas fritas.

As porções podem calcular-se da seguinte maneira: para três rins de vitela deve levar uma cebola média, um dente de alho, uma colher de manteiga e outra de banha de porco.

N.º 493 — Rins grelhados no espeto

Rins de vitela ou de carneiro	q. b.
Toucinho fresco	» »
Manteiga, sal, pimenta em pó e salsa picada ..	» »

Lavam-se os rins, escaldam-se com água a ferver, pelam-se e cortam-se em fatias com, mais ou menos, um centímetro de grossura. Esfregam-se com um pouco de sal fino, e enfiam-se em espetos de metal, alternando as rodelas de rim com umas fatias de toucinho.

Põem-se os espetos em cima de um lume brando e grelham-se os rins, voltando os espetos de um lado para o outro.

Devem estar prontos num quarto de hora.

Tiram-se dos espetos, põem-se numa travessa aquecida, regam-se com bastante manteiga derretida, sumo de limão e salpicam-se com salsa picadinha e uma pitada de pimenta.

Servem-se sem demora, com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 494 — Rolo recheado «Moulière»

Lombo de vaca	meio quilo
Feijão verde, cru	150 grs.
Toucinho.	80 »
Tomates sem peles nem sementes	dois, médios
Queijo da Serra fresco ou curado	cinco fatias grandes

Ovo cozido	um
Vinho branco	dois decilitros
Vinagre	duas colheres de sopa
Alhos	dois dentes
Cebolinhas	seis
Salsa picadinha	um raminho
Sal e pimenta em pó	q. b.
Limão	sumo de metade de um
Azeite e banha	q. b.

Prepara-se o lombo de vaca abrindo-o para o fazer largo e chato, batendo-o com o maço de madeira. Põe-se numa assadeira de barro funda, tempera-se com o vinho branco, o vinagre, o limão, os alhos esmagados e um pouco de sal grosso. Faz-se isto à noite e deixa-se assim até o dia seguinte. Espreme-se a carne, espalham-se em cima de uma tábua e cobre-se com os tomates cortados às rodas, as fatias do queijo, o ovo cortado em rodelas, o feijão verde cortado ao meio, um pouco de pimenta e a salsa picadinha. Enrola-se a carne atando-a muito bem como se fosse um paio.

Corta-se o toucinho em fatias finas, põem-se no fundo de um tacho de barro juntamente com um um fio de azeite, um pouco de banha, as cebolinhas descascadas, o vinho no qual a carne ficou de infusão e o rolo que se preparou.

Põe-se o tacho em lume muito brando e deixa-se estufar até a carne estar cozida. Quando estiver pronta tira-se e depois de esfriar corta-se em rodelas.

Aquece-se na ocasião de se servir, regando-a com o molho que tiver.

Pode acompanhar-se com qualquer verdura ou batatinhas.

N.º 495—Rolos recheados

Lombo de vitela ou de vaca .	q. b.
Vitela para picar	200 grs.
Miolo de pão branco	um pedaço do tamanho de um ovo
Nata fresca	duas colheres de sopa
Queijo parmezão ralado. ..	q. b.
Manteiga e farinha	» »
Salsa picada, sal e pimenta .	» »
Manteiga e banha para fritar	» »
Molho de tomate	» »

Cortam-se bifes do lombo que se achatam com o maço de madeira.

Pica-se na máquina a outra carne. Cobre-se o pão com leite a ferver e, quando está inchado, esmaga-se bem e junta-se com a carne picada; tempera-se com duas colheres de sopa de queijo ralado, salsa picadinha, sal fino e pimenta e leva-se tudo ao lume para ferver e ligar bem. Tira-se, deitam-se as colheres de nata e deixa-se arrefecer. Formam-se bolas ou rolos com este picado que se

divide pelos bifes; enrolam-se, passam-se por farinha, espetam-se com um palito; cosem-se as aberturas dos lados com agulha e linha e fritam-se em lume muito brando numa mistura de banha e manteiga.

Entretanto tem-se preparado uma porção de molho de tomate bem grosso, temperada com uma colher de manteiga.

Quase à hora de se servirem, colocam-se os rolos no molho e leva-se o tacho ao lume para ferver em lume fraco até os bifes estarem cozidos, voltando-os com o maior cuidado para não se desmancharem.

Tiram-se os palitos e as linhas, põem-se numa travessa, regam-se com o molho e guarnecem-se com montinhos de puré de batata ou de arroz de manteiga.

N.º 496 — Rolinhos borrachão

Lombo de vaca	q. b.
Toucinho fresco	» »
Cebola, salsa e alho	» »
Banha e manteiga	» »
Vinho tinto e sal fino..	» »

Cortam-se bifes pequenos e delgadinhos; coloca-se uma fatia muito fina de toucinho sobre cada bife, enrolam-se, prendem-se com um palito e põem-se de parte.

Pica-se uma cebolinha e um pouco de alho muito miúdinhos, para um tacho de barro; põem-se ao lume com um pouco de banha e manteiga. Faz-se um refogadinho, sem o deixar escuro, arrumam-se em cima os bifes e um molhinho de salsa. Deixa-se ferver e, à medida que vai apurando, juntam-se-lhe pequenas porções de vinho tinto até os bifes estarem prontos, com um molho grosso e bem apurado; depois de prontos, tiram-se os palitos.

(Para cada meio quilo de carne leva dois decilitros de vinho, uma cebolinha e alho).

Servem-se com um acompanhamento de puré de batatas.

N.º 497 — Rolinhos de vitela

Lombo de vitela.	300 grs.
Queijos frescos	dois
Anchovas de lata	três
Manteiga	q. b.
Sal e pimenta em pó	» »

Corta-se a vitela em bifes finíssimos que se vão colocando em cima de uma tábua.

Põe-se em cima de cada bife um pedacinho de queijo fresco, uma tirinha

de anchova e um pouco de pimenta, Enrolam-se os bifes, atam-se com uma linha, e vão-se pondo numa fregideira. de forma que fiquem todos no fundo. Juntam-se-lhes uma boa colher de manteiga e uma pitadinha de sal, e deixam-se fritar, voltando-os de vez em quando e deitando-lhes uns pinguinhos de água para cozer a carne.

Quando estão cozidos, tira-se-lhes o fio, e servem-se com o molho que tiverem.

Deve deitar-se muito pouco sal, levando em conta o sal das anchovas e o da manteiga.

N.º 498 — Saquinhos de vitela

Lombo de vitela	400 grs.
Queijos frescos	dois
Vinho do Porto	uma colher de sopa
Presunto muito bom	q. b.
Sal, pimenta em pó e manteiga .	» »

Corta-se a carne em bifes compridos os quais, depois de dobrados ao meio, devem ter, aproximadamente, uns oito centímetros de comprimento e cinco de largura.

Batem-se os bifes com o maço de madeira, alisam-se com a lâmina de uma faca, temperam-se com um pouco de pimenta em pó e põem-se em cima de cada bife uma fatia de prezunto e um pedaço de queijo fresco.

Dobram-se ao meio, unem-se os três lados que ficam abertos e cozem-se com uma linha enfiada numa agulha.

Derrete-se numa fregideira uma boa colher de manteiga, e acomodam-se no fundo os sacos de carne que não devem ficar sobrepostos. Deixam-se fritar em lume muito brando, e, quando estiverem còrados, voltam-se com cuidado e, depois de fritos do outro lado, dispõem-se numa travessa, tirando-lhes em seguida as linhas, puxando uma ponta, com cautela, para não romper os sacos. Deitam-se na fregideira outra colher de manteiga e uma colher de vinho do Porto, mexendo muito bem e despegando toda a fritura que estiver no fundo; deita-se o molho resultante em cima dos saquinhos de carne, que se servem com qualquer acompanhamento de batatas.

(Ver Acompanhamentos).

N.º 499 — «Tournedos» diplomata

Bifes de lombo de vaca	cinco
Fatias de pão de forma	»
Ovos estrelados	»
Fatias de fiambre	»
Sal e pimenta	q. b.

Fritam-se em manteiga as fatias de pão e igualmente os bifes, depois de batidos com o maço de madeira. A' parte, estrelam-se os ovos, colocam-se as fatias fritas numa travessa, em cima põem-se os bifes que se cobrem com o fiambre e em cima deste colocam-se os ovos, polvilhando-se tudo com sal e pimenta. Rega-se com a manteiga em que se fritou. Fazem-se tantos «tournedos» quantas forem as pessoas.

N.º 500 — «Tournedos» Floriano

(Prato para o almoço)

Fatias de pão de forma..	q. b.
Fiambre	» »
Ovos	» »
Molho Mornay..	» »
Manteiga	» »

Prepara-se uma boa tijela de molho Mornay, cortam-se fatias grossas de pão de forma, da véspera, que se fregem dos dois lados em manteiga, sem as deixar endurecer. Dispõem-se estas fatias num prato untado com manteiga, que possa ir ao forno e à mesa, barra-se cada uma com uma colher de molho Mornay, por cima coloca-se uma fatia fina de fiambre, sobre este um ovo escalfado, e por fim cobre-se cada «tournedo» com molho Mornay, de forma a ficar completamente tapado. Espalham-se por cima uns bocadinhos de manteiga e mete-se no forno a aloirar ligeiramente. Serve-se imediatamente, espetando no meio de cada um, um raminho de salsa bem verde.

N.º 501 — Tripas à madrilena

Presunto entremeado..	um bom pedaço
Dobrada.	um quilo
Morcela picante	uma
Linguiça.	»
Cebola, alho e farinha.	q. b.
Banha e azeite	» »
Especiarias e sal.	» »

Lavam-se e preparam-se muito bem as tripas, esfregando-as com sal grosso e pedaços de limão. Tornam a lavar-se em muitas águas, cortam-se em bocados e põem-se a cozer em água temperada com sal; quando estão meio cozidas juntam-se-lhes uma morcela, um pedaço de presunto e uma linguiça, devendo ficar tudo bem cozido, deitando sempre água fria, se for preciso.

Pica-se a cebola e o alho num tacho e põem-se ao lume com uma colher de azeite e duas de banha; vai-se refogando devagar, junta-se, depois de

estar bem loiro, uma colher de farinha, mexe-se para a ligar e, por fim, misturam-se as tripas com o refogado, temperando com uma pitada de especiarias.
Deve ferver um bocado para apurar.

N.º 502 — Vaca estufada «Mariotte»

Lombo de vaca	um quilo
Toucinho.	30 grs.
Presunto.	30 »
Salsa.	um ramo
Aipo.	» tronco
Salva.	uma folha
Cebolas médias.	duas
Cenouras.	»
Cogumelos secos	uma mão cheia
Vinho tinto	dois decilitros
Banha de porco	uma colher de sopa
Pimenta em grão..	seis bagos
Caldo de carne	q. b.

Cortam-se em fatias finas o toucinho e o presunto e põem-se num tacho de barro juntamente com as cenouras, as cebolas cortadas em pedaços, a banha, o ramo de salsa inteiro, o tronco de aipo, a folha de salva (se houver) e os cogumelos, que devem ter estado de molho em água fria durante meia hora. Junta-se-lhe um decilitro de vinho e põe-se em cima de tudo isto a carne; tempera-se com a pimenta em grão, um pouco de sal grosso e põe-se o tacho ao lume. Deixa-se aquecer e fritar a carne dentro de todos estes temperos, voltando-a de vez em quando para não se queimar e juntando-lhe, aos poucos, o outro decilitro de vinho que se deixou de parte.

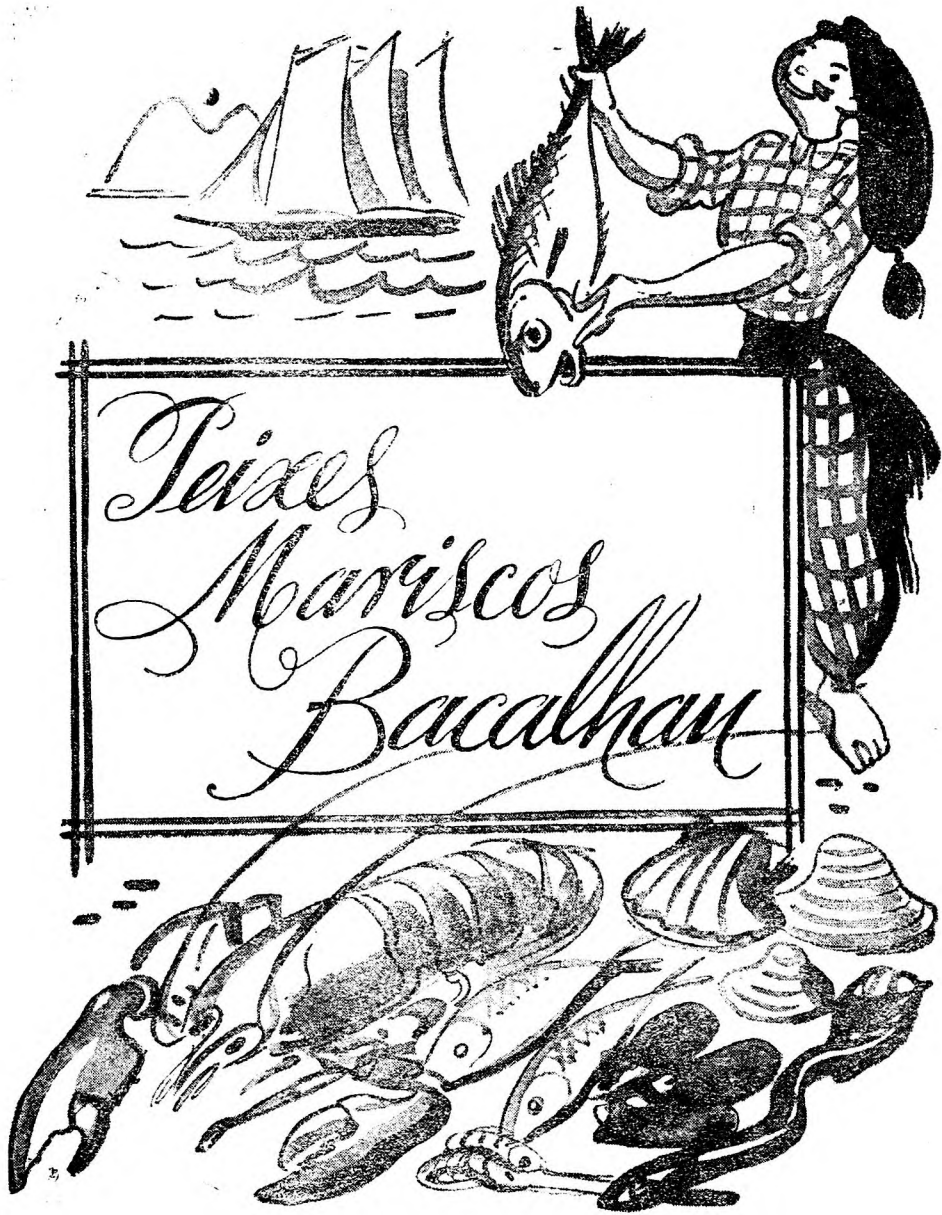
Quando tudo está escuro, cobre-se com caldo de carne (não havendo caldo deita-se água, ficando muito melhor se se diluir dentro dela um cubo «Maggi»), tapa-se o tacho e deixa-se estufar em lume muito brando até se ver que está muito bem cozida e tenra, voltando-a sempre de vez em quando. Depois de pronta, tira-se com uma escumadeira e põe-se numa travessa, inteira ou trinchada. Inclina-se o tacho para um lado e, com uma colher de folha, tira-se o excesso de gordura que o molho tiver, o qual se passa por um passador, espremendo-o muito bem com uma colher de pau, para que fique um molho muito grosso, que se deita por cima da carne na ocasião de a servir.

Pode acompanhar-se com arroz ou massas. (Veja Acompanhamentos).

N. B. — Deve guardar-se o excesso de gordura que se tirou do molho para se aproveitar em guisados de carne ou outros assados.

N.º 503—Vitela assada à D. Paco

Vitela para assar.	quilo e meio
Banha, sal, pimenta e louro	q. b.
Caldo de carne	» »

Prepara-se a carne, lava-se, enxuga-se e põe-se ao lume num tacho de barro onde deve estar uma boa porção de banha a ferver. Deixa-se còrar em lume forte, durante uns dez minutos, voltando-a de um lado para o outro. Tempera-se com sal, pimenta, duas folhas de louro, põe-se sobre lume muito brando e volta-se a carne, de vez em quando, até estar cozida. A meio da cozedura deitam-se uns três decilitros de caldo de carne, um ramo de salsa atado com uma linha e tapa-se o tacho.

Peixes
Mariscos
Bacalhau

N.º 504—Peixes variados e suas preparações

Atum fresco

Cozido com batatas, grelhado, em bifes fritos na fregideira com azeite, manteiga, alho picado e pimenta, e em bifes de cebolada feitos no tacho, com cebolas às rodas, e salsa picada, ponta de folha de louro e azeite.

Cherne

Cozido, assado no forno, frito ou em filetes.

Corvina

Cozida, assada no forno, guisada ou de caldeirada.

Enguias

Guisadas, de caldeirada, grelhadas ou fritas.

Goraz

Cozido, assado no forno, frito, em molho grosso, N.º 537, etc.

Linguado

Frito, cozido, gratinado, etc. (Ver receitas).

Peixe espada

Frito ou grelhado.

Pescada

Cozida, frita, assada no forno, em filetes, gratinada, com molho grosso N.º 537, etc.

Pregado:

E' peixe de carne delicada. Em França, Inglaterra, etc, o pregado grande (Turbot) é muito apreciado. Serve-se cozido, acompanhado com molho holandês ou Mousseline.

Em geral, pode ser preparado com as mesmas receitas usadas para o linguado.

Robalo:

Sendo grandes, podem servir-se cozidos, quentes ou frios. Neste último caso, devem acompanhar-se com molho de maionese. Também se preparam, assim como os pequenos, grelhados, fritos ou de caldeirada.

Ruivo

Cozido, guisado, de molho grosso, N.º 537, etc.

Salmonete

Grelhados, sendo depois regados com manteiga derretida, sumo de limão e polvilhados com salsa finamente picada.

Também se fregem em manteiga. Depois de fritos, retiram-se da fritura, na qual se deitam os fígados dos salmonetes prèviamente esmagados; deixa-se ferver o molho que fizerem, retira-se do lume, temperam-se com bastante sumo de limão e pimenta em pó, deitando-o sobre os salmonetes fritos.

Sável

Frito, assado no forno, grelhado, etc., é um peixe muito saboroso e é bom de qualquer forma.

Tainha

Frita, de molho grosso, N.º 537, de caldeirada, cozida, sendo grande, recheada, etc.

N. B. — Encontra-se nos nossos mercados uma grande variedade de peixes, além dos que acima mencionámos.

Por exemplo, temos o tamburil que faz magníficos filetes, os bezugos, que, quando estão gordos, são deliciosos grelhados, a abrótia para cozer, o sargo, a garoupa e a dourada que são óptimos cozidos no forno, de caldeirada, de molho grosso, N.º 537, etc.

N.º 505 — Azevia recheada com camarão

Azevia grande..	uma
Recheio de camarão.	q. b.
Manteiga, pão ralado e sumo de limão.	» »
Queijo parmezão ralado..	» »

Tira-se a pele e a espinha a uma azevia grande, tendo o cuidado de cortar com uma tesoura a cabeça e o rabo que se guardam à parte.

Faz-se uma porção de recheio N.º 274, deixando-o um pouco espesso e põe-se a arrefecer para endurecer bem.

Num tabuleiro, untado com manteiga, coloca-se metade da azevia; cobre-se com o recheio, espalhando-o bem. Tapa-se com a outra metade da azevia. cobre-se com queijo ralado, polvilha-se com pão ralado, junta-se-lhe a cabeça e o rabo, põem-se em cima uns bocadinhos de manteiga e vai a forno brando a cozer. Depois de pronta rega-se com sumo de limão. Serve-se com acompanhamento N.º 593, colocando as batatinhas à volta, muito juntas.

N.º 506 — Camarões em creme

Camarões grandes. ..	um quilo
Farinha de trigo	duas colheres de sopa cheias
Leite	meio litro
Manteiga de meio-sal..	q. b.
Queijo ralado.	» »
Sal, pimenta em pó e sumo de limão.. ..	q. b.
Puré de batata	» »
Gemas de ovos	duas

Cozem-se os camarões, escorrem-se e descascam-se.

Num tacho, derrete-se uma boa colher de manteiga, juntando-lhe em seguida a farinha, mexendo para ligar com a gordura. Depois deita-se o leite, que deve estar quente, mexendo sempre até obter um creme um pouco espesso no qual se deitam os camarões, tirando imediatamente do lume.

Tempera-se então com outra colher de manteiga, o sal que for necessário, um ponco de pimenta em pó, sumo de limão, as gemas dos ovos, que devem estar desfeitas num pouco de leite e uma colher de sopa de queijo ralado.

Mexe-se tudo e deita-se num prato que possa ir ao forno e à mesa; guarnece-se em volta com um cordão e uns montinhos de puré de batata, que já deve estar pronto, polvilha-se tudo com mais queijo ralado e mete-se no forno para côrar, servindo-se sem demora.

Também se podem bater as claras em castelo e colocar montinhos por cima do creme antes de meter o prato no forno.

N.º 507 — *Cherne embriagado*

Postas de cherne	seis
Cenouras médias	três
Toucinho	cinco falhas
Vinho do Porto	um cálice bem cheio
Whisky	» » » »
Conhaque ou aguardente velha.	uma colher de sopa
Manteiga, banha, azeite e sal ..	q. b.

Fritam-se as postas de cherne em muito azeite fervente para ficarem loiras, sem contudo as deixar escurecer. Põem-se a arrefecer sobre papéis pardos para lhes absorver o excesso de gordura.

Põe-se o toucinho, cortado em bocadinhos, num tacho; leva-se ao lume, e quando está derretido, tiram-se os torresmos que se guardam ao lado do peixe frito. Deita-se então para o tacho uma colher de banha, outra de azeite (menos cheia) e as cenouras picadinhas que se deixam refogar em lume brando, mexendo sempre para não se queimarem. Adicionam-se todos os vinhos mencionados, uma colher de chá de manteiga e os torresmos que se guardaram. Acomodam-se em cima as postas do peixe, tapa-se o tacho e deixa-se estufar, em lume brando, por espaço de uns minutos. Tira-se, leva mais uma colher de sopa de manteiga e serve-se imediatamente.

N. B. — O cherne pode ser substituído por corvina ou garoupa.

N.º 508 — *Eirós grelhadas*

Eirós grandes	q. b.
Manteiga, salsa picada e sumo de limão	» »
Sal fino e pimenta em pó	» »

Escolhem-se eirós grossas e grandes. Faz-se-lhes um golpe na pele, à volta da cabeça e, com um pano, puxa-se-lhes a pele para baixo, segurando na cabeça com outro pano para não escorregarem.

Puxa-se quase até o fim, sem contudo a tirar; devem deixar-se uns quatro centímetros de pele agarrada à parte inferior.

Untam-se então as eirós com bastante manteiga e, à medida que se vão untando, vai-se-lhe puxando a pele para cima, carregando a manteiga para que fique introduzida a maior quantidade possível.

Depois de as eirós estarem vestidas com a sua pele, põem-se a grelhar em lume de brasas (brando), voltando-as de vez em quando para ficarem loiras. Vão-se arrumando numa travessa quente, regam-se com mais manteiga derretida, sumo de limão, polvilham-se com um pouco de sal fino, pimenta em pó e, finalmente, cobrem-se com salsa picadinha.

Devem servir-se sem demora, acompanhadas com batatinhas cozidas, passadas em manteiga.

N. B. — Também se podem assar no forno assim preparadas, colocando-as enroladas em cima de uma grelha e pondo esta num prato para receber toda a gordura que forem deitando. Devem ser voltadas constantemente, regando-as de vez em quando com colheres da própria gordura que escorrer para o prato.

E' conveniente empregar grelhas duplas.

N.º 509 — Eirós «Boulevard»

Eirós	q. b.
Cebola, alho e cenoura	» »
Salsa e louro	» »
Pimenta em grão, cravinho e tomilho	» »
Vinho branco e água	» »
Sal	» »
Molho tártaro	» »

Preparam-se as eirós, esfolam-se e cortam-se em pedaços; cada uma, sendo grande, deve ser cortada em três bocados.

Põem-se ao lume, num tacho, água e vinho branco em partes iguais, uma cebola, um dente de alho, uma folha da louro e todos os temperos acima mencionados. As quantidades dependem da porção de eirós que se quiser preparar. Quando ferve, colocam-se as eirós, deixando-as ferver durante uns cinco minutos, em lume esperto, para não se espapaçarem. Tiram-se com uma escumadeira para escorrerem e grelham-se em lume muito brando. A grelha deve ser untada com um pouco de azeite para evitar que os bocados de eirós se peguem.

Dispõem-se numa travessa e cobrem-se com molho tártaro.

(Veja capítulo Molhos).

N.º 510 — Anchovas à duquesa

Batatas	meio quilo
Cebolas	duas
Manteiga	q. b.
Anchovas	uma lata grande
Nata fresca	dois decilitros
Queijo parmezão ralado e sal	q. b.

Pelam-se as batatas que se cortam em tirinhas o mais finas possível (como para a sopa Juliana) cozem-se ligeiramente em manteiga sem as deixar còrar; à parte, pica-se uma porção de cebola que se coze levemente em bastante manteiga. Numa travessa de ir ao forno, untada com manteiga e polvilhada

com pão ralado, põe-se uma camada de tirinhas de batata, uma camada de cebola cozida e outra camada de filetes de anchova. Vão-se repetindo as camadas até acabarem os ingredientes. Cobre-se tudo com a nata fresca e polvilha-se esta com bastante queijo parmezão ralado. Põem-se em cima bocadinhos de manteiga e vai ao forno até còrar a superfície.

N.º 511 — Filetes de atum fresco

Azeite fino	uma colher de sopa
Atum fresco	500 grs.
Limão	sumo de um
Dente de alho	um
Manteiga	30 grs.
Molho de tomate, espesso	q. b.
Salsa, sal e pimenta em pó. ..	» »

Corta-se o atum em filetes grossos que se põem num prato temperando-os com o sumo de limão, o alho esborrachado, o azeite, uns raminhos de salsa, sal e pimenta.

Deixa-se assim durante umas três horas, voltando os pedaços de vez em quando.

Entretanto, faz-se um pouco de molho de tomate, que se põe de parte.

Escorrem-se os pedaços de atum, enxugam-se em panos, untam-se com um pouco de azeite, colocam-se numa grelha dupla, que também deve estar untada, e põem-se a grelhar em lume brando, voltando a grelha de vez em quando de um lado para o outro.

Depois de prontos, colocam-se numa travessa, prèviamente aquecida, regam-se com a manteiga derretida, e guarnecem-se com batatas cozidas.

Servem-se acompanhados de molho de tomate numa molheira.

Não devem demorar em ir para a mesa depois de prontos.

N.º 512 — Filetes de linguado «Délice»

Linguado grande	q. b.
Manteiga	» »
Ovo, farinha, salsa picada, pimenta e sumo de limão	» »
Bananas	» »

Cortam-se os filetes a um ou mais linguados grandes, polvilham-se com um pouco de sal fino, passam-se por ovo batido e em seguida por farinha.

Fregem-se e põem-se a escorrer em papeis pardos.

Derrete-se numa fregideira uma boa porção de manteiga, sem a deixar

fritar, colocam-se os filetes na fregideira, tapam-se e deixam-se cozer em lume muito brando, voltando-os com muito cuidado.

Tiram-se do lume, temperam-se com sumo de limão e salsa picadinha e colocam-se numa travessa. Fritam-se em manteiga metades de bananas e põe-se uma tira de banana em cima de cada filete. Rega-se tudo com o molho em que se passaram os filetes e mais um pouco de manteiga derretida e servem-se imediatamente acompanhados com batatinhas pequenas cozidas em vapor.

N.º 513 — Filetes de linguado fantasia

Linguado	um
Gema crua	uma
Vinho branco..	dois decilitros
Presunto, manteiga, queijo parmezão, sal, pimenta, salsa picada e sumo de limão	q. b.

Amanha-se um linguado, cortam-se as arestas com uma tesoura, abre-se, despega-se a espinha junto à cabeça e vai-se puxando para fora, auxiliando com os dedos da mão esquerda até a despegar completamente. Lavam-se as duas metades do linguado, enxugam-se e cortam-se em bocados. — Um bom linguado pode dar doze filetes. — Cortam-se outras tantas fatias de presunto muito bom. Devem ser cortadas finissimas, um bocadinho nada maiores do que os filetes do peixe. Salpicam-se as fatias com queijo parmezão ralado, ajustam-se em cima os bocados do linguado, salpicam-se estes também com queijo ralado, temperam-se com sal e pimenta e enrolam-se fixando-os com um palito.

Vão-se dispondo os rolinhos numa travessa untada com manteiga, põem-se em cima de cada rolo uns pedacinhos de manteiga, polvilham-se com mais queijo, deitam-se os dois decilitros de vinho branco, tapa-se com um papel untado e vão ao forno até estarem cozidos. Quando se vê que estão prontos tiram-se-lhes os palitos, escorre-se o molho que tiverem para uma fregideira, junta-se-lhe a gema batida e vai ao lume a cozê-la; basta que levante fervura.

Tempera-se com salsa picada e sumo de limão e deita-se sobre os rolinhos que devem servir-se imediatamente.

N.º 514 — Filetes de linguado «Nichette»

Linguado grande	q. b.
Cebola média	uma
Cenoura »	»
Aipo	um tronco
Salsa.	um raminho
Manteiga	uma boa colher de sopa
Vinho da Madeira ou Porto .	um cálice
» branco	» »

Nata fresca	dois decilitros
Molho «Béchamel»	q. b.
Camarões cozidos descascados	» »
Batatinhas cozidas	» »

Amanham-se um ou mais linguados, de forma a obter uns doze filetes, que se temperam com um pouco de sal. Passadas umas duas horas, limpam-se do sal com um pano, dobram-se ao meio e colocam-se numa travessa que passa ir à mesa e ao forno arrumando-os muito bem.

Á' parte, cortam-se a cebola e a cenoura em rodelas finas, pica-se o tronco de aipo e põe-se tudo num tacho juntamente com a manteiga, o ramo de salsa, e um pouco de pimenta; tapa-se o tacho e põe-se em lume muito brando para ferver, até cozer; tira-se, juntam-se-lhes os vinhos, e deita-se tudo em cima dos filetes de linguado que se prepararam.

Tapa-se com um papel untado e mete-se no forno durante uns dez minutos.

Tira-se, escorre-se o molho para uma tigela, passa-se por um passador para um tachinho, e leva-se ao lume para o reduzir um pouco; tira-se novamente e liga-se com umas três colheradas de molho «Béchamel» e a nata. Tempera-se com um pouco de pimenta, prova-se do sal e deita-se tudo sobre os filetes. Mete-se a travessa no forno durante uns cinco minutos, só para aquecer os filetes, deixando, preferívelmente, a porta do forno aberta. Enfeita-se a superfície com os camarões cozidos e à volta da travessa colocam-se as batatinhas que devem estar muito quentes.

Serve-se imediatamente.

N.º 515 — Filetes de domingo

Pescada, pargo ou peixe grosso .	q. b.
Leite, manteiga, sal e sumo de limão	» »
Queijo ralado	» »
Cebola pequena	» »
Farinha de trigo	uma colher de sopa

Prepara-se o peixe, tira-se-lhe a pele e corta-se em filetes. Dispõem-se num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno, salpicam-se com uns bocados de manteiga, sal fino e um pouco de sumo de limão e deixam-se em repouso.

Cozem-se as espinhas e as peles do peixe em pouca água que depois se coa e se guarda.

Pica-se uma cebola muito fina, leva-se ao lume com uma colher de manteiga; mexe-se para alourar, sem escurecer. Deita-se a colher de farinha e, depois de estar ligada, juntam-se leite e água de peixe em partes iguais até obter um creme bastante untuoso. Enquanto se fez o creme tem-se metido o tabuleiro no forno para cozer o peixe, sem o tostar. Escorre-se o molho que criar para dentro

do creme, mistura-se tudo e deita-se por cima dos filetes, tapando-os por igual Polvilha-se com bastante queijo ralado e vai novamente ao forno para tostar um pouco.

N.º 516—Filetes de peixe

Pescada	q. b.
Ovos, farinha de trigo, sumo de limão, salsa, sal e pimenta	» »

Cortam-se os filetes, lavam-se e enxugam-se num pano. Deve tirar-se -lhes a pele.

Num prato fundo, espreme-se o sumo de meio limão, deita-se um fio de azeite (uma colher de café), um ramo de salsa inteiro, um pouco de sal e pimenta em pó. Põem-se os filetes neste tempero durante umas duas horas, voltando-os de vez em quando.

Na ocasião de se servirem, enxugam-se novamente num pano, passam-se por farinha de trigo, depois por ovo batido e fregem-se em azeite muito bom.

Vão-se pondo em cima de papeis pardos para escorrerem.

Podem servir-se com saladas ou com puré de batata.

Também são muito bons acompanhados com molho tártaro.

Podem fazer-se filetes de qualquer peixe grosso; pescada, pargo, goraz, dourada ou tamboril, que é um peixe de categoria inferior, mas que é magnífico em filetes.

N.º 517—Filetes de peixe Rosalinda

Pescada, dourada ou pargo	q. b.
Lagosta cozida	» »
Molho Mornay	» »
Fatias de pão de forma..	» »
Manteiga	» »
Alface.	» »
Vinho branco para cozer o peixe..	» »

Cortam-se filetes de peixe que se põem num lacho com um pouco de sal para ficarem rijos; passado algum tempo, lavam-se e cozem-se noutro tacho que já deve estar sobre o lume com vinho branco a ferver.

Escorrem-se com a escumadeira e vão-se colocando numa travessa.

A' parte, fritam-se em manteiga umas fatias de pão de forma, que se dispõem numa travessa que possa ir à mesa e ao forno. Fritam-se tantas fatias quantos forem os filetes.

Colocam-se os filetes cozidos no vinho em cima das fatias; por cima de cada um coloca-se um pedaço de lagosta cozida, e cobre-se tudo com uma boa

porção de molho «Mornay». A' hora de se servir, mete-se no forno para tostar levemente.

Depois de pronto guarnece-se com tiras de pão frito em manteiga e folhas de alface muito tenras.

N.º 518 — Frito mixto de lulas e camarões

Lulas pequenas	q. b.
Camarões grandes ou lagostins	» »
Ovo	» »

Abrem-se as lulas, preparam-se, tirando-lhes a cartilagem e a pele, lavam-se e temperam-se com um pouco de sal.

A' parte, escaldam-se, com água a ferver, uma mão cheia de camarões bastante grandes, que se descascam imediatamente. Cortam-se os sacos das lulas em tirinhas de um centímetro de largura, e cortam-se os tentáculos em dois ou três pedaços; enxugam-se as lulas e os camarões nuns panos, e, em seguida, passam-se por ovo batido e farinha. Põe-se um tachinho ao lume com uma porção de azeite e, quando este ferve, deitam-se os pedaços de peixe enfarinhados, que se deixam fritar em lume brando para ficarem com uma linda cor doirada muito clara.

E' conveniente fritar os tentáculos separadamente e no fim, porque rebentam e fazem saltar o azeite a ferver, pelo que deve até acautelar-se a mão, embrulhando-a num pano antes de pegar num garfo para os voltar e tirar.

Quando se tiram do lume põem-se a escorrer em cima de papéis pardos e servem-se bem quentes acompanhados com tiras da limão.

N.º 519 — Lagosta à americana

Lagosta	duas pequenas
Cebola, salsa, tomates, sal e pimenta	q. b.
Manteiga e azeite muito bom. ..	» »
Vinho branco	quatro decilitros
Conhaque.	um decilitro
Folha de louro e alho	uma ponta de cada
Vidrado de casca de laranja . ..	q. b.

Cortam-se as lagostas, *vivas,* ao comprimento, em duas partes.

Tiram-se os corais aos quais se juntam 100 gs. de boa manteiga e amassam-se ambas as coisas muito bem para fazer uma massa que se guarda de parte. Põem-se num tacho quatro colheres de azeite e duas de manteiga e leva-se ao lume; quando estiver bem quente deitam-se os bocados das lagostas, deixando-os fritar em fogo vivo, voltando-os de um lado para o outro até ficarem còrados. Tiram-se da gordura, e deita-se no tacho uma ou duas cebolas grandes que já devem estar bem picadas; vão-se mexendo até começarem a fritar, sem contudo

ficarem muito escuras, porque fica enjoativo. Juntam-se então uns três tomates bem frescos, pelados e sem pevides, uma ponta de dente de alho picado, um raminho de salsa picadinha, uma ponta de folha de louro e um bocadinho de vidrado de casca de laranja. Deixa-se ferver para apurar e reduzir; tempera-se então com umas pitadas de pimenta, o vinho branco, sal e uma colher de café de açúcar.

Põe-se a ferver em lume muito brando; queima-se o conhaque, que se deita no tacho e por cima colocam-se os pedaços da lagosta, dando então uma fervura em lume forte, durante uns vinte minutos, com o tacho tapado.

Põem-se os pedaços da lagosta numa travessa. Liga-se o molho com os corais que se encorporaram com a manteiga, mexendo sempre para engrossar. Deita-se o molho por cima dos bocados da lagosta e serve-se.

N.º 520 — Lagosta de maionese

Lagosta	uma
Batatas cozidas.	quatro
Ovos cozidos	três
Alface tenra	uma
Beterraba.	»
Azeitonas pretas	q. b.
Molho de Maionese	» »

Coze-se a lagosta. Corta-se a casca junto à cabeça, e depois esvazia-se com a maior cautela para não partir a carcassa que deve ficar inteira; dando-lhe um golpe na parte de baixo com uma tesoura, a carne da lagosta sairá com toda a facilidade.

Forra-se o fundo de uma travessa com tirinhas de batatas cozidas. Espalham-se por cima os bocados de lagosta cozida (preferívelmente cortada em rodelas), semeiam-se por entre eles as claras dos ovos cozidos cortadas em tirinhas. Tapa-se tudo isto com uma abundante porção de molho de maionése; põem-se as gemas cozidas num passador, e esborracham-se com os dedos, andando com o passador por cima da maionese, para fazer uma aletria amarela que deve guarnecer a superfície. Corta-se a alface como se faz à couve para caldo verde; lava-se, enxuga-se num pano e põe-se na borda da travessa, como se fosse uma relva. Por cima colocam-se, espaçadas, tirinhas de beterraba cozida e, finalmente, põe-se no meio da travessa a carcassa da lagosta, ajustando-lhe a cabeça, e as pernas para parecer inteira.

Enfeita-se ainda com algumas azeitonas pretas.

A beleza deste prato depende apenas de um pouco de bom gosto.

N.º 521 — Lagosta em salada

Lagosta	uma
Batatas	cinco

Ovos cozidos duros	dois
Sal fino, mostarda, azeite e pimenta	q. b.
Salsa e limão	» »

Cozem-se as batatas com a pele em água e sal, coze-se tambem a lagosta em água temperada com sal grosso. Depois de fria, tira-se-lhe a casca e a tripa e faz-se em pedaços.

Põem-se as batatas, cortadas em rodelas, numa saladeira, depois colocam-se em cima os bocados da lagosta e os ovos cozidos cortados às rodas. Desfazem-se os corais da lagosta numa tigela, pisando-os com a mão de madeira do almofariz; deita-se-lhes um pouco de mostarda Savóra, pimenta, sal fino, sumo de limão, e uns três decilitros de azeite muito bom. Mexe-se tudo muito bem e deita-se na saladeira, por cima da lagosta. Espalha-se uma porção de salsa picadinha.

N.º 522—Linguado «Meunière»

Linguado grande.	um
Manteiga	125 grs.
Farinha	q. b.
Sumo de limão e salsa picada.	» »

Escolhe-se um linguado grande, cor de rosa e muito fresco; amanha-se e põe-se num pouco de sal durante uma hora.

Em seguida lava-se e enxuga-se muito bem num pano. Enfarinha-se com farinha de trigo, enchendo-o muito bem, de maneira a ficar com uma capa espessa de farinha. Derrete-se a manteiga numa fregideira onde caiba o linguado e, quando começa a aquecer, coloca-se este dentro dela, com o maior cuidado e deixa-se fritar em lume muito brando para ir cozendo na gordura. De vez em quando sacode-se a fregideira para o peixe não se pegar no fundo, e, quando se calcula que está frito, escorrega-se para um prato voltando-o depois para o outro lado para a fregideira. Volta novamente ao lume para cozer do lado oposto.

Depois de pronto, coloca-se numa travessa que deve estar quente, rega-se com mais manteiga, um pouco de sumo de limão e cobre-se com salsa picadinha.

Serve-se com tiras de limão.

N. B.—Pode cozer-se o linguado numa mistura de manteiga e margarina, sem que isso prejudique o gosto nem a finura do prato.

Deve sempre, depois de pronto, regar-se com uma colher de manteiga.

N.º 523—Linguado madame

Linguados médios	dois
Vermouth..	um decilitro

Molho holandês	três decilitros
» de tomate	q. b.
Pimenta e sal	» »

Amanham-se os linguados, tira-se-lhes a pele e cortam-se em filetes que se enrolam e atam com uma linha.

Cortam-se em pedaços, para um tacho, dois tomates grandes e uma cebola que se põe ao lume; quando ferver deitam-se as espinhas dos linguados, um pouco de sal e uma meia colher de chá de açúcar, deixando ferver até estar tudo cozido. Tiram-se as espinhas, passa-se o molho por um passa-puré e torna a pôr-se ao lume com o tacho destapado para engrossar um pouco. Deitam-se então o Vermouth, uma colher de chá de manteiga e colocam-se os rolinhos dos filetes para cozerem, sem ficarem desfeitos.

Entretanto, faz-se uma porção de molho holandês.

Tiram-se as linhas aos filetes, colocam-se num prato fundo, misturam-se, *fora do lume*, os dois molhos, temperam-se com um pouco de pimenta em pó, deita-se tudo por cima dos rolos e servem-se imediatamente.

(Veja-se capítulo Molhos.)

N.º 524 — Lulas de capoeira

Lulas pequenas	q. b.
Galinha cozida e fiambre	» »
Molho «Béchamel»	» »
Manteiga e banha	» »
Cebola, salsa, pimenta e sal fino	» »
Tomates, alho e sumo de limão	» »
Gemas de ovos	duas

Tomam-se lulas pequenas e amanham-se convenientemente. Na máquina de picar passam-se um bocado de galinha e outro de fiambre, o suficiente para rechear as lulas.

Em partes iguais de banha e manteiga faz-se um leve refogado de cebola ao qual se juntam a galinha e o fiambre picados, salsa picadinha, sal e uma pitadinha de pimenta. Mexe-se tudo, retira-se do lume e põe-se de parte. Faz-se uma pequena porção de molho «Béchamel» bastante grosso no qual se deita o picado que se preparou, ligando tudo com duas gemas de ovo prèviamente batidas. Retira-se do lume, tempera-se com um pouco de sumo de limão e deixa-se esfriar. Recheiam-se então as lulas que se fecham com palitos.

Espremem-se uns tomates num tacho; deita-se no sumo um dente de alho inteiro e um pouco de manteiga. Põe-se ao lume e, quando ferve, colocam-se as lulas recheadas, tapa-se para cozerem, sacudindo o tacho de vez em quando.

Quando estão cozidas, tiram-se com uma colher, uma por uma, vão-se puxando os palitos e arrumando as lulas numa guisadeira. Tira-se do molho o

alho inteiro, tempera-se com mais um pouco de manteiga e uma pitada de açúcar e deita-se sobre as lulas.

Enxugam-se os tentáculos num pano, passam-se por farinha, fritam-se e colocam-se em volta como guarnição.

(Veja capítulo Molhos.)

N.º 525 — *Ostras de fricassé*

Ostras	quatro dúzias
Cebola média	uma
Gemas de ovos	duas
Farinha de trigo, salsa picadinha, manteiga, azeite e sumo de limão	q. b.
Sal e pimenta em pó	» »

Abrem-se as ostras, tendo o cuidado de guardar, numa tigela, toda a água que for escorrendo. Esta água coa-se por um pouco de algodão posto no fundo de um funil, e põe-se de parte.

Pica-se a cebola muito fina e leva-se ao lume num tacho com uma colher de azeite muito bom. Quando a cebola estiver bem cozida e começar a querer aloirar deita-se para o tacho a água das ostras e também as ostras, deixando ferver para cozer. A' parte, desfaz-se uma colher de chá de farinha de trigo num pouco de água, e junta-se às ostras, continuando a ferver para engrossar o molho.

Tira-se, e, fora do lume, liga-se com as duas gemas de ovos que devem estar batidas, voltando ao calor do fogo para as cozer, mexendo constantemnete para não talharem.

Retira-se novamente do lume, tempera-se com uma colher de sopa de manteiga, salsa picadinha e bastante sumo de limão.

Serve-se, sem demora, com acompanhamento de batatinhas fritas em palha.

N.º 526 — *Ostras no forno*

Ostras	duas dúzias
Cogumelos	» chávenas cheias
Manteiga	uma colher de sopa bem cheia
Farinha de trigo	» » » » » »
Nata fresca	um decilitro
Vinho branco	» »
Cebola	uma, pequena
Pão ralado	q. b.
Sal e pimenta em pó ..	» »

Pica-se a cebola que se leva ao lume com a manteiga; quando está cozida

deitam-se para o tacho os cogumelos cortados em bocadinhos, tapa-se e deixa-se cozer durante uns cinco minutos, mexendo de vez em quando. Deita-se depois a colher de farinha, mexe-se para ligar, juntando em seguida o vinho, a água que escorre das ostras quando se abrem (não esquecer de a coar por um trapinho) e mais um pouco de água, se for necessário, pois deve ficar um creme.

Tira-se então do lume, e liga-se com a nata, mexendo muito bem; tempera-se com um pouco de pimenta em pó e o sal que for necessário.

Põem-se as ostras cruas no fundo de uma travessa que possa ir ao forno e à mesa. Cobrem-se com o creme que se preparou, polvilha-se com um pouco de pão ralado e mete-se no forno durante quinze minutos só para còrar. Serve-se imediatamente.

N.º 527 — Ostras recheadas na casca

Ostras frescas..	duas dúzias
Cebola média..	uma
Miolo de pão..	um pedaço do tamanho de uma tangerina
Leite, manteiga, queijo parmezão ralado, pimenta em pó e sumo de limão	q. b.
Pão ralado e salsa picadinha	» »
Ovos	três

Pica-se a cebola muito fina e leva-se ao lume com um pouco de manteiga. Quando estiver bem cozida deitam-se as ostras, que já devem estar abertas, e deixam-se refogar um pouco.

Primeiramente, já se deve ter posto o pão de molho numa porção de leite, de maneira que fique bem coberto. Quando estiver inchado, esmaga-se com a mão no almofariz para o reduzir a um polme fino, escorrendo o leite que for demasiado. Deita-se este polme de pão nas ostras refogadas, deixando ferver para ligar tudo. Tira-se do lume, tempera-se com uma boa colher de manteiga, salsa picada, um pouco de pimenta em pó, duas colheres de sopa de queijo ralado e dois ovos inteiros e uma clara, que já devem estar batidos. Mexe-se tudo fortemente, e volta ao calor do lume para ligar a massa com os ovos, o que é rápido. Tira-se novamente, espreme-se-lhe o sumo de meio limão, torna a mexer-se e enchem-se conchas de ostras com esta massa, tendo o cuidado de as untar primeiro com um pouco de manteiga.

Alisam-se as superfícies com uma faca de pau, polvilham-se com queijo ralado e, por fim, com uma leve camada de pão ralado.

Vão ao forno só para aloirarem e servem-se sem demora.

Põem-se as conchas assim preparadas numa travessa, metendo nos intervalos uns troncos de agriões lavados em água fervida ou, simplesmente, filtrada,

N.º 528 — Ostras «Richmond»

Ostras	três dúzias
Leite	meio litro
Farinha de trigo	três colheres de sopa
Ovos	três
Cebola, tomate e salsa	q. b.
Queijo ralado e pão ralado ..	» »
Manteiga e banha	» »
Sal e pimenta em pó.	» »

Põem-se ao lume, num tacho, uma cebola picadinha, uma colher de manteiga e um pouco de banha; deixa-se refogar muito devagarinho para cozer a cebola sem fritar nem escurecer. Junta-se então o tomate, limpo das peles e das pevides, e torna a deixar-se ferver até enxugar um pouco. Deitam-se as colheres de farinha, salsa picadinha, pimenta, sal fino e o leite, a ferver, suficiente para fazer um creme bastante grosso. Retira-se do lume, adicionam-se uma colher de sopa de queijo ralado, outra, rasa, de pão ralado muito fino, as gemas batidas e um pouco de sumo de limão. Bate-se muito bem, deitam-se neste creme as ostras cortadas em pedaços e, finalmente, as claras batidas em neve densa. Deita-se, sem demora, para um prato que possa ir ao forno e que deve estar untado com banha e polvilhado com pão ralado. Mete-se no forno para cozer e subir e serve-se imediatamente, regado com manteiga derretida.

N.º 529 — Pão de ló de peixe

Peixe cozido	300 grs.
Miolo de pão branco.	» »
Ovos	seis
Leite	meio litro
Manteiga	duas colheres de sopa
Farinha de maisena..	» » » chá
Salsa picadinha, pimenta em pó e sal..	q. b.
Molho branco	» »

Põe-se o miolo de pão de molho no leite e deixa-se abeberar; em seguida passa-se por uma peneira. Desfia-se o peixe cozido, mistura-se na papa do pão, tempera-se com pimenta, sal fino e juntam-se-lhe as gemas dos ovos, batendo muito bem com uma colher de pau como se se tratasse de fazer um bolo. A' parte, batem-se as claras em castelo, ligam-se ràpidamente na massa e deita-se tudo numa forma que já deve estar untada com banha, e polvilhada com pão ralado. Vai a cozer em forno bem quente.

Depois de cozido, volta-se para o prato ou travessa onde for à mesa

cobre-se com uma porção de molho branco (que já deve estar preparado) polvilha-se com salsa picadinha e serve-se sem demora.

O tacho com o molho deve ser posto dentro de outro com água quente para não engrossar demasiadamente enquanto espera.

N.º 530 — Pão de peixe

Molho «Béchamel»	q. b.
Peixe cozido	250 grs.
Ovos	dois
Ostras ou camarões..	q. b.

Faz-se o molho «Béchamel» N.º 234 ao qual se junta o peixe cozido feito em bocados, as gemas e as claras em castelo. Coze-se em banho-maria numa forma untada com manteiga. Desenforma-se, cobre-se com mais «Béchamel», que se tenha reservado, e enfeita-se com as ostras abertas ao fogo ou camarões grandes cozidos.

N.º 531 — Pastelão de ameijoas

Batatas.	quilo e meio
Ameijoas	um quilo
Ovos	dois
Leite, manteiga e farinha.	q. b.
Sal, pimenta e sumo de limão.	» »
Pão ralado	» »

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal. Depois de cozidas pelam-se, passam-se pelo espremedor e amassam-se com uma colher de manteiga e a água das ameijoas, que, depois de convenientemente preparadas, se devem ter aberto ao lume dentro de um tacho. E' melhor coar por um paninho a água que as ameijoas deitarem.

Amassa-se muito bem o puré com o qual se há-de formar o pastelão.

Enquanto as batatas se cozem, põe-se ao lume, num tacho, uma colher de sopa bem cheia de farinha e, pouco a pouco, o leite necessário para fazer um creme, que, depois de fervido, se tira do lume.

Tempera-se com pimenta em pó, sumo de limão, uma gema de ovo e o sal fino que for necessário; juntam-se-lhe as ameijoas e mexe-se tudo para ligar.

Deita-se metade do puré num prato que possa ir ao forno e à mesa, espalhando-o muito bem. Deita-se por cima o creme das ameijoas e tapa-se tudo com o resto do puré, alisando com uma faca. Bate-se um ovo, espalha-se por cima de tudo, polvilha-se com pão ralado e mete-se no forno só para tostar. (Forno quente).

Na falta de ameijoas, pode fazer-se este prato com berbigão.

N.º 532 — *Pargo recheado*

Pargo grande	um
Miolo de pão de carcassa	q. b.
Leite.	» »
Cebola, salsa, pimenta em pó e sumo de limão.	» »
Gema de ovo	uma
Azeite e manteiga	q. b.

Prepara-se o peixe, abre-se pela barriga, cortando-o com uma tesoura, tiram-se-lhe as espinhas e tempera-se com sal.

A' parte faz-se o seguinte recheio.

Põem-se de molho, em leite, uns 500 grs. de miolo de pão branco; depois de inchado, desfaz-se muito bem, de forma a obter um polme bem fino.

Pica-se uma cebola para um tacho e leva-se ao lume com uma colher de azeite bom, deixando-a cozer sem que frite. Deita-se o polme de pão que se deixa refogar um bocado. Tira-se do lume, tempera-se com um pouco de manteiga, salsa picada, pimenta em pó, sumo de limão e gema de ovo. Mexe-se bem para ligar e mete-se este recheio dentro da barriga do peixe, que já deve estar colocado num tabuleiro untado com azeite.

Cobre-se o peixe com um papel pardo untado com azeite, e mete-se no forno para asar.

Quando sai do forno, rega-se com manteiga e sumo de limão.

Serve-se com qualquer salada.

N.º 533 — *Peixe aldrabão*

Peixe (goraz, cachucho, pregado ou qualquer outro)	q. b.
Gemas de ovos.	» »
Manteiga e queijo ralado	» »
Pão ralado, salsa picadinha e pimenta em pó ..	» »
Miolo de pão, leite e sal fino	» »

Para esta preparação serve qualquer peixe bom. Amanha-se, por exemplo, um goraz, cortando-lhe o rabo, a cabeça e as arestas que se devem conservar inteiras. Pica-se o peixe, tirando-lhe todas as espinhas e a pele, Põe-se de molho, num pouco de leite a ferver, o miolo de um papo-seco, desfazendo-o muito bem até ficar numa papa; mistura-se com o peixe picado e junta-se-lhe: uma colher de pão ralado, outra de queijo ralado, outra de manteiga, salsa picadinha, duas gemas de ovos e uma pitada de pimenta em pó. Amassa-se tudo muito bem e deita-se esta papa numa travessa que possa ir à mesa e ao forno, e que deve estar untada com manteiga. Ajeita-se, para lhe dar a forma de peixe; colocam-se a cabeça, o rabo e as arestas para fingir que está inteiro. Polvilha-se

com queijo ralado e com um pouco de pão, também ralado. Espalham-se por cima uns pedaços de manteiga, espreme-se um pouco de sumo de limão e mete-se no forno para cozer. Depois de cozido leva mais um pouco de sumo de limão e serve-se sem demora, acompanhado com uma boa salada ou esparregado de espinafres.

Também se pode deitar um pouco de raspa de noz moscada no picado.

N. B. — E' necessário não levar leite demasiado para o polme de peixe não ficar mole e que, com o calor do forno, lhe faz perder a forma.

N.º 534 — Peixe assado «Nicky»

Pargo ou goraz	um grande
Cebola média	uma
Salsa	um ramo grande
Presunto gordo	50 grs.
Azeite bom	uma colher de sopa
Vinagre	» » » »
Laranja.	sumo de uma metade
Gemas de ovos	duas
Manteiga	q. b.

Depois de preparado o peixe, põe-se em sal durante umas horas.

Passado este tempo, lava-se e coloca-se numa assadeira de ir à mesa e ao forno. Deita-se por cima uma cebola picada e um raminho de salsa, tempera-se com uma boa colher de azeite, outra de manteiga, outra de vinagre, meio decilitro de água e cobre-se com o presunto cortado em tiras muito finas.

Mete-se no forno para assar, e, quando estiver quase pronto, espreme-se por cima uma metade de laranja, um pouco de sumo de limão, e volta ao forno para acabar de assar, sem todavia o deixar secar.

Tira-se, escorre-se o molho, por um passador de rede, para um tachinho, que se põe ao lume; quando levanta fervura, liga-se com as gemas dos ovos, que já devem estar batidas, tempera-se com uma colher de manteiga e deita-se sobre o peixe que se deve servir sem demora, com qualquer acompanhamento de verdura.

N.º 535 — Peixe assado no forno

Pargo, dourada, pescada ou qualquer peixe grosso	um
Cebola média	uma
Cenoura	»
Salsa picada	um ramo
Dente de alho picado	um dente
Banha	uma colher de sopa

Azeite	uma colher de sopa
Colorau doce	meia » » chá
Sumo de limão..	q. b.
Agua	dois decilitros
Vinho branco	três colheres de sopa
Pimenta em pó	q. b.
Orégãos	duas pitadas

Depois do peixe amanhado e lavado, põe-se com sal grosso durante algumas horas, passadas as quais se lava. Se tiver estado muito tempo com sal, é conveniente estar uma hora de molho em água para não ficar salgado.

Coloca-se o peixe num tabuleiro; cobre-se com a cebola picada, a cenoura em tirinhas, a salsa e o alho picado, e todos os outros temperos mencionados na receita.

Mete-se o tabuleiro no forno para assar o peixe, regando-o, de vez em quando, com colheradas do molho que vai fazendo.

Depois de assado, tira-se e deita-se-lhe uma colher de chá de farinha desfeita num pouco de água e volta ao forno para engrossar o molho. Querendo, pode também levar um bocado de manteiga antes de ir para a mesa.

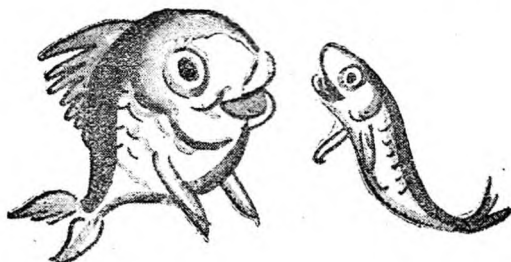
N.º 536 — Peixe ao «Gratin»

Pescada ou outro peixe bom	um quilo
Manteiga	100 grs.
Leite	decilitro e meio
Salsa picadinha, queijo ralado, pão ralado, pimenta em pó e dente de alho	q. b.

Escolhe-se uma pescada do alto, prepara-se, salga-se e passadas umas horas tira-se-lhe a pele e as espinhas.

Unta-se com manteiga e banha um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno; colocam-se dentro os lombos da pescada. Cobrem-se com salsa picadinha, alho também picado, uma pitada de pimenta e queijo ralado e pão ralado misturados em partes iguais. Deita-se no tabuleiro o leite e o resto da manteiga.

Vai a cozer em forno brando.

Pode guarnecer-se com feijão verde à inglesa ou espinafres cozidos passados em manteiga, ou mesmo com batatinhas cozidas salteadas em manteiga.

N.º 537 — Peixe com molho grosso

Porções para um goraz grande:

Cebolas grandes..	duas
Alhos	dois dentes
Salsa	um ramo grande
Azeite	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Manteiga	» » » »
Farinha de trigo..	» » » chá cheia
Sal, pimenta em pó e sumo de limão	q. b.

Faz-se o peixe em postas grossas, depois de ter estado com sal durante algum tempo.

Põem-se em cima de uma tábua as cebolas, a salsa e os alhos, tudo em bocados, e picam-se com a meia-lua até ficarem numa massa fina.

Deita-se este picado num tacho, juntamente com o azeite, a banha, a manteiga e uma pitada de pimenta. Arrumam-se as postas do peixe em cima, de maneira que fiquem todas no fundo. Tapa-se o tacho e põe-se ao lume. Primeiro cria muita água, que depois se vai reduzindo, até ficar um molho muito grosso. *Nunca se deita água e deve ferver sempre em lume muito brando.* Depois de pronto deita-se-lhe a farinha desfeita numa colher de sopa de água, fervendo uns momentos mais para cozer a farinha. Na ocasião de servir, arrumam-se as postas numa travessa, espreme-se por cima um pouco de sumo de limão e guarnece-se à volta com tiras grossas de batatas fritas.

N. B. — Podem preparar-se com esta receita muitas qualidade de peixes. Veja N.º 504. Regulam-se os temperos conforme a quantidade de peixe.

N.º 538 — Peixe no forno com espinafres

Peixe cozido	q. b.
Espinafres	um molho grande
Molho «Béchamel»..	q. b.
Manteiga e queijo ralado.	» »

Coze-se um molho de espinafres, tendo tido o cuidado de os lavar em muitas águas para lhes tirar toda a terra.

Depois de cozidos, escorrem-se, espremendo-os, para lhes tirar toda a água. Põe-se uma boa colher de manteiga a derreter numa fregideira; deitam-se os espinafres, deixando-os ferver um bocado.

Depois de assim preparados espalham-se no fundo de uma travessa que

possa ir à mesa e ao forno. Por cima colocam-se uns bocados de peixe cozido, umas postas divididas ao meio, tendo o cuidado de lhes tirar a pele e as espinhas. Cobre-se tudo com bastante molho «Béchamel», e, por cima, espalha-se uma porção de queijo ralado e uns pedacinhos de manteiga.

Vai ao forno a aloirar e serve-se imediatamente.

N.º 539 — Peixe saloio

Peixe frito	q. b.
Batatas	» »
Cebolas, alho, pimenta, folha de louro, sal, azeite e vinagre..	» »

Descascam-se as batatas que se cortam em rodelas não muito grossas. Vão-se colocando, às camadas, num tacho (cujo fundo se regou com uma boa colher de azeite) rodelas de batatas, rodelas muito finas de cebola, alhos e salsa picadinhos, uns fios de azeite, um pouco de pimenta em pó e umas gotas de vinagre. No fim de tudo bem acamado, arruma-se em cima o peixe frito. Podem ser em postas, peixes pequenos inteiros, carapaus ou sardinhas. Tapa-se o tacho, põe-se em lume muito brando e deixa-se estufar devagarinho.

Nunca se deita água. Serve-se logo que as batatas estejam cozidas.

N.º 540 — Peixe de dominó

Goraz, pescada, pargo ou dourada	q. b.
Batatas	» »
Cebola, alho, azeite, vinagre, manteiga banha, salsa e pimenta..	» »

Escolhe-se um peixe, de qualquer das qualidades acima mencionadas, amanha-se, salga-se e deixa-se assim durante umas três horas.

Passado este tempo, lava-se e põe-se de molho em água, mais ou menos uma hora, para não ficar salgado.

Corta-se em postas grossas e colocam-se estas num tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa, de forma que fiquem bem dispostas e distantes umas das outras.

Picam-se na tábua, com a meia-lua, uma cebola média, um dente de alho e um ramo de salsa, de forma que fique tudo muito fino, e cobrem-se as postas com um picado; temperam-se com uma colher de sopa de azeite muito bom, outra de banha, outra de manteiga, outra de vinagre e outra de água, uma pitada de pimenta em pó e mete-se o tabuleiro no forno para assar o peixe.

Logo que se começa a preparar o peixe, põem-se ao lume umas batatas em água e sal para cozerem. Quando o peixe estiver meio assado, tira-se do

forno. Pelam-se as batatas, passam-se pelo espremedor e temperam-se com uma colher de manteiga, amassando com a mão para obter uma massa muito fina, com a qual se cobrem as postas de peixe, auxiliando com uma faca de pau, desenhando em cima de cada monte uns quadradinhos, que se fazem com as costas da mesma faca.

Pintam-se com gema de ovo e voltam ao forno para còrar e acabar de cozer o peixe.

Devem servir-se sem demora para não secarem, pois devem ficar com molho, e guarnecem-se com azeitonas antes de irem para a mesa.

N.º 541 — Peixes fritos à sevilhana

Peixe variado	q. b.
Sal, vinagre, orégãos, louro, cravinho e pimenta	» »
Azeite e farinha	» »

Arranja-se uma porção de peixe variado; pescadinhas, postas de congro, eirós, besugos pequeninos, etc., todo o peixe que se possa obter. Faz-se uma marinada com todos os temperos acima mencionados e deixa-se o peixe nesta infusão durante umas seis horas.

Passado este tempo, escorre-se, enxuga-se em panos, enfarinha-se e frege--se em azeite, deixando-o bem loiro.

Escorre-se em papéis e serve-se com tiras de limão.

Acompanha-se com qualquer salada verde.

N.º 542 — Pescada cozida à minha moda

Pescada	uma
Camarões e ameijoas	250 grs.
Água	dois litros
Vinho branco	dois decilitros
Cebolinhas cortadas ao meio	três
Salsa..	um ramo
Tomate	um
Aipo	dois troncos

Põem-se todos os temperos ao lume na peixeira e quando a cebola estiver cozida mete-se uma pescada inteira. Depois de cozida escorre-se, coloca-se numa travessa e cobre-se com molho «Béchamel» N.º 234. Colocam-se à volta da pescada batatinhas novas cozidas. Na falta destas pode guarnecer-se com batatas cozidas passadas pelo espremedor directamente para a travessa, de forma a ficar uma guarnição de aletria de batata. Por cima colocam-se uns 125 grs. de camarões grandes, cozidos e descascados ou 125 grs. de ameijoas abertas ao natural ou mesmo ambas as coisas; espreme-se por cima o sumo de um limão e espalha-se

uma porção de salsa picadinha, guarnecendo a borda da travessa com tiras de beterraba cozida.

N.º 543 — Pescada de maionese

Porções e receita exactamente igual à lagosta de maionese, N.º 520, substituindo a lagosta por pescada.

Devem conservar-se a cabeça e o rabo do peixe para que fique completamente inteiro.

Pode até fazer-se o peixe em postas quando se salga e cozê-lo partido armando-o depois na travessa, para dar a ilusão de que está inteiro. Na ligação das postas podem colocar-se umas tirinhas de relva de alface. Convém fazer isto quando não se arranja um peixe suficientemente grande para um jantar de muitas pessoas; podem ser dois ou três peixes, reservando para armar a travessa a cabeça e o rabo do peixe maior.

A pescada, o pargo, a tainha, o goraz, etc., fazem um excelente prato de maionese.

N.º 544 — Pescada em rolinhos com ervilhas

Ervilhas	um quilo
Pescada muito boa	q. b.
Cebola	uma
Azeite	q. b.
Gema.	uma
Manteiga..	uma colher de chá
Sal e sumo de limão	q. b.
Salsa e açúcar	» »

Arranja-se a pescada em filetes, tempera-se com sal e depois de estar rija lava-se do sal, e enrolam-se os filetes, atando-os com um fio de linha. A' parte, pica-se, num tacho, a cebola, deita-se um pouco de azeite e leva-se ao lume até cozer. Deitam-se depois os rolinhos, tapa-se o tacho e deixam-se cozer, voltando-os de vez em quando. Temperam-se com a salsa picada e a pimenta. Tiram-se, deitam-se no tacho as ervilhas bem lavadas, tapam-se e deixam-se cozer em lume brando, temperando-as com uma pitada de açúcar.

Quando estão quase prontas, põem-se-lhes em cima os filetes e deixa-se estufar tudo junto. A' hora de serem servidos, deita-se no molho a gema desfeita num pouco de água, deixa-se ferver para engrossar, temperando então com a manteiga e o sumo de limão,

Servem-se imediatamente.

N.º 545 — *Pescada recheada*

Pescada boa	uma
Molho «Béchamel» grosso	q. b.
Camarões cozidos	125 grs.
Vinho branco, sumo de limão, manteiga, pimenta, salsa, azeite e água	q. b.

Abre-se a pescada, tira-se-lhe a espinha, põe-se em sal durante algumas horas para enrijar. Depois põe-se uma hora de molho, enxuga-se bem e enche-se com uma porção de molho «Béchamel» bastante grosso ao qual se juntam os camarões, cozendo a pescada com uma agulha e uma linha antes de ser recheada.

Depois de preparada põe-se num tabuleiro de ir ao forno, tempera-se com vinho branco, sumo de limão, bocados de manteiga, pimenta, ramos de salsa, um pouco de água e um fio de azeite muito bom; polvilha-se com pão ralado e vai ao forno, regando de vez em quando com o próprio molho. Serve-se com qualquer verdura.

N. B. — Não esquecer de tirar a linha antes de servir a pescada.

N.º 546 — *Pregada no forno*

Pregado grande...	um
Cebola média	uma
Salsa	um bom ramo
Alho	» dente
Vinho branco	» decilitro
Cogumelos (facultativo)	uma mão cheia
Manteiga, azeite, sal, pimenta, noz moscada ralada, queijo ralado e pão ralado.	q. b.
Sumo de limão	» »

Arranja-se o pregado ou azevia muito grandes; limpa-se, tira-se-lhe a pele, tempera-se com sal e deixa-se assim durante umas duas horas. Picam-se com a meia lua em cima da tábua, a cebola, o ramo de salsa e o dente de alho, de forma que fique em massa.

Unta-se com azeite um tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa, polvilha-se com pão ralado e espalha-se por cima metade da massa de cebola. Põe-se em cima o pregado, e cobre-se com o resto do picado, rega-se com o vinho, e tempera-se com um pouco de noz moscada ralada, pimenta, uma boa colher de manteiga, uma porção de queijo ralado e polvilha-se ligeiramente com pão ralado. Querendo, pode juntar-se uma porção de cogumelos passados num pouco de manteiga numa fregideira, e mete-se o tabuleiro no forno. Deixa-se assar em

calor brando, regando de vez em quando com o próprio molho. Na ocasião de servir, tempera-se com sumo de limão.

N.º 547 — Pudim de atum

(Prato para almoço)

Batatas	600 grs.
Atum de lata	200 »
Oves cozidos	dois
Salsa picada e pimenta em pó.	q. b.
Maionese	» »

Cozem-se batatas em água e sal e, em seguida, passam-se pelo espremedor. Enquanto as batatas se cozem, deve pisar-se o atum num almofariz para que fique numa massa, juntando o azeite da lata. Misturam-se-lhe os ovos cozidos picadinhos, um raminho de salsa picada, o polmo das batatas cozidas e uma pitada de pimenta. Amassa-se tudo com a mão e deita-se numa forma untada, carregando para não ficar com buracos, mas sim bem compacto. Põe-se em sítio fresco, ou melhor, dentro do frigorífico, se o houver.

A' hora de se servir, faz-se uma porção de molho de maionese. Desenforma-se o pudim voltando a forma para uma travessa onde for à mesa, cobre-se com a maionese, enfeita-se com tiras de feijão verde cozido, tiras de beterraba cozida, azeitonas, ovos cozidos picadinhos, etc., segundo o gosto de cada um.

Serve-se bem gelado.

N.º 548 — Raia com molho «beurre noir»

Raia	q. b.
Molho de manteiga preta («beurre noir»)	» »

Lava-se a raia em muitas águas, para lhe tirar toda a secreção viscosa que tiver, escalda-se e tira-se-lhe a pele.

Põe-se um tacho ao lume com água, uma cebola, um tomate e um ramo de salsa; quando a cebola estiver cozida, deita-se a raia que deve ter sido cortada em postas, e deixa-se cozer.

Escorre-se a água da cozedura e serve-se acompanhada com molho de manteiga preta («beurre noir») N.º 248.

N.º 549 — Robalo cozido com «mousse» de tomate

(Prato para almoço)

Robalo grande..	um
Molho «Béchamel»..	q. b.
Molho de tomate	» »
Geleia de peixe.	três decilitros
Nata fresca	dois »
Gelatina	duas folhas
Pimenta e sal..	q. b.
Ovos cozidos	dois
Pepinos de conserva	»
Maionese..	q. b.
Azeitonas	» »

Prepara-se o peixe, sem lhe cortar o rabo, e coze-se em água devidamente temperada. Fazem-se, á parte, um pouco de molho de tomate e uma porção de molho «Béchamel». O molho de tomate deve ferver bastante antes de ser passado, de forma que fique um puré muito grosso. Numa tijela juntam-se os dois molhos, a nata ligeiramente batida, a chávena de geléia de peixe N.º 122, as duas folhas de gelatina derretidas ao lume num pouco de água quente e tempera-se tudo com sal e pimenta. Deita-se esta papa numa travessa que se mete no frigorífico para endurecer. Quando começa a estar presa põe-se em cima, com muito cuidado, o peixe cozido, limpando-o por cima com um pano; deixa-se endurecer muito bem; entretanto faz-se uma porção de maionese com uma gema e dois decilitros de azeite, à qual se juntam os pepinos picados e uma gema de ovo cozido. Tapa-se completamente o peixe com esta maionese, alisando bem com uma faca; devem deixar-se a cabeça e o rabo destapados. Guarnece-se por cima com o outro ovo cozido picadinho bem fino, decorando com azeitonas, segundo o gosto. Mete-se no frigorífico e deixa-se endurecer.

N.º 550 — Robalo Marajá

Robalo grande	um
Mioleira de vitela cozida	uma
Feijão verde cortado miúdinho e cozido	50 grs.
Lagostins cozidos	seis
Molho «Béchamel»	q. b.
Toucinho fresco.	» »
Vinho branco	» »
Pimenta em grão	quatro bagos

Preparação do peixe:

Escama-se o robalo sem lhe cortar o rabo e as barbatanas. Com uma faca bem afiada dá-se-lhe um golpe no pescoço, rente às guelras, desde o lombo até à barriga; depois um novo golpe lateral, ao longo da espinha, desde o meio do primeiro golpe até ao nó do rabo, ficando, portanto o peixe, num dos lados, com dois golpes a formar um T.

Com uma faca descola-se a carne, ficando a espinha central descoberta. Tiram-se então o buxo, a guelra, todas as espinhas e a do meio, sem nunca afectar a pele e procurando não despedaçar a carne do robalo.

Faz-se uma pequena porção do molho «Béchamel» bastante grosso; tira-se do lume, junta-se-lhe a mioleira cozida, feita em pedacinhos, o feijão verde cozido e os lagostins cozidos, também cortados em bocadinhos, mexendo tudo muito bem.

Tapa-se o fundo de um tabuleiro, que possa ir à mesa e ao forno, com delgadas fatias de toucinho. Enche-se o peixe com o recheio que se preparou, fecha-se e coloca-se no tabuleiro, com a fenda para baixo, ajeitando o melhor possível para o recheio não sair. Abrem-se as barbatanas e o rabo para dar a ilusão de que o peixe está vivo, cobre-se com mais fatias de toucinho, rega-se com um copo de vinho branco adamado, espalham-se por cima os grãos de pimenta e vai a assar em forno brando. Quando se vê que está pronto, retira-se todo o toucinho que estiver por cima e o de baixo, que for possível raspar, sem ofender a forma do peixe, põe-se num passador para onde se escorre também o molho e passa-se tudo. Derrete-se uma colher de manteiga que se mistura com o molho coado, tempera-se com sumo de limão e deita-se por cima do robalo.

Serve-se com batatas fritas enfoladas ou qualquer esparregado fino.

N.º 551 — Salmão de lata com molho de creme

Salmão	uma lata
Leite, farinha de trigo, manteiga, salsa, pimenta em pó e sumo de limão	q. b.
Batatas cozidas	» »
Nata fresca	» »

Abre-se a lata do salmão, põe-se num tacho com água e este sobre o lume para aquecer em banho-maria.

A' parte, põe-se uma colher de manteiga num tachinho, que se leva ao lume para derreter; deita-se-lhe uma colher de sopa de farinha, mexendo bem para a encorporar com a gordura. Vai-se juntando em seguida leite quente, mexendo sempre até obter um creme bastante espesso. Quando se vê que a farinha está cozida, tira-se do lume, e junta-se-lhe o caldo do salmão que estiver dentro da lata. Torna a mexer-se e vai novameute a ferver em lume muito brando para engrossar.

Quando estiver na grossura devida, tira-se do lume, tempera-se com uma colher de manteiga, uma pitada de pimenta, salsa picadinha e sumo de limão.

Despeja-se o salmão para uma travessa aquecida, faz-se em pedaços, guarnece-se em volta com rodelas de batatas cozidas, e cobre-se tudo com o molho, no qual se deitam, depois de pronto, duas colheres de nata fresca.

Deve servir-se sem demora.

E' um prato magnífico, muito fino e de rápida execução, portanto, excelente como recurso para se fazer à última hora.

N.º 552—Salmonetes à moda de Livorno

Salmonetes	três
Cebola pequena	uma
Salsa	um raminho
Alho..	uma ponta
Folha de louro.	» »
Pimenta em pó	uma pitadinha
Azeite	q. b.
Molho de tomate	» »

Escamam-se os salmonetes, esvaziam-se das tripas, lavam-se e deita-se-lhes um pouco de sal. Passada uma hora, pica-se a cebola, a salsa e o alho, e põe-se tudo num tachinho ao lume com um pouco de azeite muito bom; deixa-se cozer, sem escurecer e põe-se de parte. Entretanto, deve ter-se feito também um pouco de molho de tomate, que também se põe de parte. Enxugam-se os salmonetes num pano, enfarinham-se e põem-se alinhados numa fregideira onde prèviamente se deve ter aquecido uma boa colher de azeite. Põe-se a fregideira ao lume e logo que os salmonetes aquecerem, voltam-se com muito cuidado e deixam-se aquecer do outro lado. Deita se então para a fregideira o refogadinho que se guardou, tempera-se com uma pitadinha de pimenta, e deixa-se ferver uns cinco minutos; juntam-se-lhe umas três colherados de molho de tomate, tapa-se o tacho e depois de ferver mais um pouco tira-se e servem-se imediatamente os salmonetes.

Devem cozinhar-se sempre em lume muito brando, sacudindo a fregideira de vez em quando para os peixes não se pegarem.

N.º 553—Tainha no forno

Tainha grande	uma
Queijo parmezão ralado	q. b.
Manteiga.	» »
Azeite	» »
Salsa picadinha	um ramo
Sumo de limão e vinagre	q. b.
Pimenta em pó e pão ralado	uma pitada
Gemas de ovos	duas

Amanha-se uma taínha grande e põe-se em sal durante algumas horas. Lava-se e tira-se-lhe a espinha. Rala-se uma porção de queijo parmezão, conforme o tamanho do peixe, e amassa-se com duas ou três gemas de ovos, uma colher de sopa de manteiga e salsa picada. Mete-se esta massa na taínha, que se coloca num tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa.

Ajeita-se bem; rega-se com duas colheres de bom azeite, polvilha-se com um pouco de pão ralado, tempera-se com pimenta, uma colher de vinagre, outra de água e mete-se no forno para assar. Depois de pronta, deita-se por cima um pouco de sumo de limão e mais um pouco de manteiga.

Enquanto se assa deve haver o cuidado de meter o recheio para dentro do peixe com uma colher, caso vá escorregando para fora.

N.º 554 — Taínha recheada

Taínha grande..	uma
Feijão verde..	100 grs.
Cenouras médias	duas
Miolo de pão branco	um bocado do tamanho de uma laranja
Leite, azeite e manteiga ..	q. b.
Cebola, salsa, pimenta em pó e sumo de limão. ..	» »
Gema de ovo.	uma

Corta-se o feijão muito fino, apertando aos molhos na mão, como se corta a couve para o caldo verde; igualmente se cortam as cenouras em bocadinhos, e deitam-se ambas as coisas num tacho que deve estar ao lume com água a ferver temperada com sal. Depois de ferverem um pouco põem-se a escorrer num passador.

Pica-se a cebola miúdinha, e leva-se ao lume com uma colher de azeite, deixando-a cozer sem fritar. Deitam-se as verduras às quais se deu uma fervura, e deixam-se refogar um pouco. Leva depois o pão que deve ter sido posto, um bocado antes, de molho em leite e depois espremido; ferve-se tudo junto, até estar bem ligado e, em seguida, tira-se do lume, tempera-se com manteiga, salsa picadinha, pimenta em pó, uma gema de ovo e um pouco de sumo de limão. Mexe-se tudo e mete-se este recheio na taínha que já deve estar preparada, conforme se explicou na receita N.º 532 para o pargo recheado.

Rega-se a taínha, depois de arranjada, com um pouco de azeite, cobre-se com um papel pardo untado com azeite, e mete-se no forno,

Depois de assada, leva manteiga e sumo de limão.

Serve-se acompanhada com uma salada.

N.º 555 — Tijelinhas de tomate com pregados

Tomates..	q. b.
Cebola..	uma
Manteiga	uma colher
Queijo, sal, pimenta e açúcar	q. b.

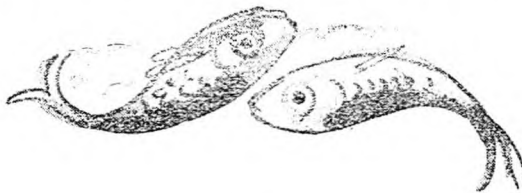
Escolhem-se tomates grandes e muito bons; cortam-se ao meio, esvaziam-se da água e das pevides e colocam-se numa travessa que possa ir ao forno e à mesa, polvilham-se com sal e pimenta e um pouco de açúcar.

A' parte, pica-se finamente uma cebola pequena que se leva ao lume a cozer com uma colher de manteiga e um fio de azeite. Quando está bem cozida, sem fritar, tira-se e divide-se pelas cavidades dos tomates.

Têm-se já preparados os pregados como se disse na receita N.º 513, salpicam-se com sal e pimenta e enrolam-se os filetes. Coloca-se cada rolinho em cima de cada metade de tomate, e espeta-se um palito para segurar; sobre cada um põe-se um bocadinho de manteiga, polvilha-se com queijo parmezão ralado e mete-se em forno brando até estarem cozidos. Na ocasião de se servirem espeta-se um ramo de salsa em cada rolinho.

N.º 556 — Torta de peixe cozido à portuguesa

Peixe cozido..	uma boa posta
Batatas médias cozidas	cinco
Ovos	dois
Salsa picada, sal, pimenta, manteiga e sumo de limão	q. b.

Tiram-se ao peixe as espinhas e a pele e desfaz-se em bocadinhos que se põem numa tijela com as batatas cozidas também cortadas em bocadinhos, o ramo de salsa picada, pimenta, sal e duas gemas de ovos, mexendo tudo muito bem; no fim leva as duas claras em castelo. Numa fregideira de tamanho médio, põe-se um pouco de óleo e leva-se ao lume. Quando ferver deita-se-lhe a mistura que se espalha com uma faca e deixa-se fritar em lume brando. Quando tem côdea tira-se; põe-se um prato em cima da fregideira, que se volta e a torta ficará assim dentro do prato; em seguida deixa-se escorregar novamente para a fregideira que se põe outra vez ao lume para fritar a torta do outro lado. Depois de pronta unta-se com manteiga e espreme-se em cima um pouco de limão.

N.º 557 — Torta de bacalhau

Mesmo processo, empregando bacalhau cozido e desfiado em vez do peixe.

N.º 558 — Almôndegas de bacalhau

Bacalhau demolhado.	duas postas
Pão branco	» fatias
Leite	q. b.
Salsa picadinha	um raminho
Queijo ralado	duas colheres de sopa
Pimenta em pó e sumo de limão	q. b.
Azeite e banha..	» »
Cebola	uma média
Gemas de ovos	três
Farinha de trigo.	uma colherinha de café

Coze-se o bacalhau demolhado e passa-se pela máquina de picar. Tiram-se as códeas às fatias e escaldam-se com um pouco de leite a ferver, o suficiente para ficarem embebidas, escorrem-se, esmagam-se e amassam-se com o bacalhau picado, temperando tudo como o queijo, salsa picadinha, um pouco de pimenta em pó e sumo de limão e uma ou duas gemas de ovos, conforme a consistência em que a massa estiver. Tendem-se pequenas almôndegas que se vão enrolando em pão ralado posto numa tijela; anda-se com a tigela à roda e a bola ficará muito mais perfeita do que tendida em cima da tábua. *Não se molham em ovo.*

Depois de todas preparadas fregem-se em óleo.

Pica-se a cebola bem miúdinha e leva-se ao lume num tacho com um pouco de banha; quando está bem cozida deita-se-lhe a água que se julgue necessária para fazer o molho (emprega-se a água em que se cozeu o bacalhau). Deixa-se levantar fervura, junta-se-lhe um poucochinho de farinha e metem-se as almôndegas neste molho para tornarem, a ferver, tendo o cuidado de as não deixar espapaçar. Liga-se depois o molho com duas gemas de ovos, mexendo sempre para não talharem, e ao tirar junta-se-lhe salsa picadinha e sumo de limão.

Podem acompanhar-se com puré de batata.

Colocam-se montinhos de puré à volta das almôndegas, enfeitando-as por cima com tirinhas de tomate, azeitonas, etc., segundo o gosto.

Com um pouco de paciência pode apresentar-se um prato muito bonito e bom.

N.º 559 — Bacalhau à moda da Maria do Carmo

Bacalhau	duas postas
Batatas cozidas	q. b.
Cebola	uma
Alho	um dente
Ovos	dois
Salsa, banha e pão ralado..	q. b.
Molho «Béchamel» ou de tomate	» »

Cozem-se as postas de bacalhau e, depois de cozidas, espremem-se apertando-as num pano. Passa-se pelo espremedor uma porção de batatas em peso um pouco inferior à qualidade de bacalhau. Faz-se um refogadinho com a cebola e o dente de alho. Quando está cozido deita-se o bacalhau, depois a batata passada, tira-se, deita-se salsa picada, as gemas e as claras em castelo; unta-se, com banha, uma travessa de ir ao forno, polvilha-se com bastante pão ralado, ajeita-se a massa do bacalhau dando-lhe a forma de um pão. Polvilha-se este com mais pão ralado e vai ao forno. Quando está cozido, põe-se noutra travessa de ir à mesa e cobre-se com molho «Béchamel» ou molho de tomate.

N.º 560 — Bacalhau à napolitana

Bacalhau muito bom	600 grs.
Alhos	dois dentes
Alcaparras de conserva.	uma colher de sopa
Azeitonas pretas	uma mão cheia
Pimenta	» pitada
Azeite bom e farinha de trigo ..	q. b.
Molho de tomate	» »

Põe-se o bacalhau de molho durante vinte e quatro horas, mudando algumas vezes a água. Passado este tempo escama-se, limpa-se da pele e das espinhas, faz-se em pedaços que se enfarinham e se fritam em óleo. Logo que saem da fregideira põem-se em cima de papéis pardos para escorrerem.

Deita-se noutro tacho uma colher de azeite; põe-se ao lume e, quando ferver, deitam-se os dentes de alho que se deixam fritar até ficarem loiros. Tiram-se com uma colher e deita-se no azeite fervente uma porção de molho de tomate (umas cinco colheradas) uma pitada de pimenta e as alcaparras bem espremidas. Deixa-se ferver tudo uns cinco minutos, tira-se e junta-se-lhe uma mão cheia de azeitonas descaroçadas.

Arrumam-se os bocados de bacalhau frito num prato redondo, em loiça que possa ir à mesa e ao forno, aconchegando-os muito bem em todo o fundo.

Deita-se por cima o molho que se preparou e que deve ser suficientemente abundante para que os bocados de bacalhau fiquem bem cobertos, tapa-se

e mete-se no forno (moderado) durante meia hora, isto é, o tempo necessário para estufar o bacalhau e engrossar um pouco o molho.

Pode servir-se com qualquer acompanhamento de batatas.

N.º 561 — Bacalhau à Quitério

Bacalhau cozido	q. b.
Batatas cozidas	» »
Cebola e alho..	» »
Manteiga, banha e azeite	» »
Ovos cozidos	» »
Farinha de trigo, salsa picada e colorau doce..	» »

Arrumam-se numa assadeira de barro camadas alternadas de batatas cozidas, cortadas às rodas, pedaços de bacalhau cozido, finas rodelas de cebola, um pouco de alho picadinho, bocadinhos de banha e de manteiga, alguns fios de azeite muito bom até se acabarem as batatas e o bacalhau. A última camada deve ser de rodelas de batata. Polvilham-se com farinha e uma pitada de colorau doce. Vai ao forno para cozer em lume brando.

Depois do molho estar apurado, polvilha-se com salsa muito picada e ovos cozidos também picadinhos.

N.º 562 — Bacalhau catita

Bacalhau	quatro postas
Batatas	um quilo
Ovos	dois
Farinha	q. b.
Molho de tomate	» »
Queijo parmezão ralado	» »

Cozem-se as postas do bacalhau, depois de terem estado doze horas de molho em água. Igualmente se cozem as batatas com pele, em água e sal. Ao mesmo tempo faz-se uma porção de molho de tomate.

Quando o bacalhau está cozido, tiram-se-lhe as espinhas e a pele e faz-se em pedaços. Pelam-se também as batatas e cortam-se em rodelas.

Desmancham-se duas colheres de farinha num pouco de água e também com as duas gemas, batendo tudo muito bem para obter um polme fino. Batem-se as duas claras em castelo e misturam-se à massa da farinha.

Metem-se dentro desta massa os bocados de bacalhau e as rodas de batata e fregem-se ambas as coisas (separadamente) tendo o cuidado de as deixar apenas loiras.

Arrumam-se em camadas, uma de bacalhau, outra de batata, num prato

que possa ir à mesa e ao forno; tapa-se tudo com molho de tomate, polvilha-se com bastante queijo ralado e mete-se no forno para servir bem quente.

Não deve estar tempo demasiado no forno para não tostar nem secar.

N.º 563 — Bacalhau constipado

Bacalhau..	q. b.
Ovos para panar	» »
Pão ralado	» »
Azeite, óleo, alho e louro	» »
Batatas cozidas com pele	» »

Demolha-se, de véspera, o bacalhau; enxugam-se as postas num pano, untam-se com azeite muito bom e põem-se a grelhar, voltando a grelha de um lado para o outro. Faz-se isto ràpidamente e põem-se as postas de bacalhau a arrefecer ao ar. Quando estão frias, voltam de novo ao lume a grelhar e tornam-se a arrefecer ao ar. Faz-se isto três vezes.

Depois de grelhadas as postas pelo processo descrito, passam-se por ovo batido, pão ralado e põem-se a fritar numa mistura de azeite e óleo, na qual se deitaram dois dentes de alho e uma folha de louro.

Deve fritar-se em lume muito brando para ficar alourado.

Vão-se dispondo as postas de bacalhau, depois de prontas, numa travessa que esteja em sítio bem quente; rega-se no fim com a gordura da fritura e guarnece-se com boas batatas, cozidas com a pele, e descascadas na ocasião para irem ferventes.

N.º 564 — Bacalhau da velha Tomásia

Bacalhau	quatro postas
Batatas.	q. b.
Azeite..	três colheres de sopa
Vinagre	duas » » »
Farinha de trigo.	» » » »
Banha..	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Toucinho	doze falhas
Cebolas médias	três
Salsa	um ramo
Alho	dois dentes
Pimenta em pó..	uma pitada

Põe-se o bacalhau de molho em água, na véspera, à tarde.

Na manhã seguinte, limpa-se da pele e das espinhas e faz-se em lascas. Cortam-se as cebolas em rodas finas, assim como as batatas, depois de descascadas.

Cobre-se o fundo de um tacho de barro com uma camada de rodas de cebola, e vão-se pondo, em camadas sucessivas, lascas de bacalhau, salsa picada, rodas de batatas, etc., e todas as outras coisas acima mencionadas.

A última camada deve ser de rodas de batata, e o toucinho deve ser picadinho para se derreter fàcilmente com a fervura.

Tapa-se o tacho e põe-se sobre lume brando até estar cozido, o que leva, mais ou menos, uma hora, devendo servir-se sem demora para não secar.

N.º 565—Bacalhau de frade

Bacalhau grosso cru	três postas grandes
Batatas cruas..	q. b.
Cebolas grandes	três
Alhos.	» dentes
Salsa	um ramo grande
Ovos cozidos duros.	três
Azeite	q. b.
Sal fino e pimenta..	» »

Põe-se o bacalhau de molho, de véspera. No dia seguinte faz-se às lascas, pelam-se as batatas, cortam-se em rodelas finas e põem-se ambas as coisas de parte. Picam-se as cebolas, os alhos e a salsa com a meia-lua até ficarem desfeitos.

Num tacho de esmalte, que tenha tampa, deita-se um fio de azeite no fundo e põem-se, às camadas, as rodelas de batata, os bocados de bacalhau e os ovos cozidos, também cortados em rodelas. Espalha-se por cima uma porção do picado das cebolas, etc., e rega-se com uma boa gota de azeite. Tornam-se a repetir as camadas como se fez da primeira vez, pondo sempre uma porção de cebola, alho e salsa picada, e regando abundantemente com azeite. Quando as camadas terminam rega-se por cima com mais azeite e põe-se a tampa, que se pega com um pouco de farinha amassada com água, para não entrar o ar no tacho. Mete-se no forno e está pronto duas horas depois. Se for em fogão de gás fazem-se os lumes pequenos; se for em fogão de coque, deve meter-se o tacho na parte debaixo do forno.

Este prato, para ficar bom, tem que levar azeite em muita quantidade, podendo aproveitar-se, o que for demasiado, para qualquer outro guisado, escorrendo-o antes de mandar o bacalhau para a mesa.

N.º 566—Bacalhau de fricassé

Bacalhau..	duas postas
Batatas	300 grs.
Cebola grande..	uma
Alho	um

Claras de ovos.	três
Gemas	duas
Manteiga	q. b.
Farinha	uma colher de chá
Sumo de limão.	q. b.

Põem-se de molho, durante doze horas, as postas de bacalhau. Passado este tempo escaldam-se com água a ferver, tapam-se e deixam-se assim durante meia hora. Tiram-se da água quente, limpam-se num pano e fazem-se em filetes que se passam por clara de ovo batida em castelo e se fritam em azeite, pondo-as num prato. Entretanto cortam-se as batatas em palitos grossos, temperam-se com sal e fritam-se, sem as deixar endurecer. Põem-se no fundo de um prato coberto e por cima colocam-se os filetes de bacalhau. No azeite onde estes se fritaram deita-se a cebola picada ou cortada em rodelas finíssimas e o alho picadinho, deixa-se cozer e quando começa a fritar deita-se-lhe a colher de chá de farinha e uma porção de água onde se escaldou o bacalhau, em quantidade necessária para fazer o molho suficiente para cobrir as batatas e o bacalhau. Depois de ferver um pouco tira-se e juntam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de água, volta ao lume a cozê-las, tira-se novamente, tempera-se com manteiga e sumo de limão. Deita-se este molho sobre os filetes, tapa-se o prato coberto e serve-se cinco minutos depois.

N.º 567 — Bacalhau de noiva

Bacalhau.	três postas
Cebola	uma pequena
Salsa	um ramo
Leite	q. b.
Manteiga.	» »
Farinha	uma colher de sopa
Pimenta em pó e sumo de limão	q. b.
Puré de batata	» »

Coze-se o bacalhau que deve estar bem demolhado. Depois de cozido enxuga-se num pano e faz-se em lascas.

A' parte, pica-se a cebola, que se leva ao lume num tacho com uma colher de manteiga; quando estiver apenas cozida junta-se-lhe a farinha, que se liga com a gordura e, em seguida, vai-se deitando o leite suficiente para fazer um creme que não deve ficar excessivamente grosso. Tira-se do lume, tempera-se com um pouco de pimenta em pó, outra colher de manteiga e umas gotas de sumo de limão, mexendo tudo muito bem.

Dispõem-se as lascas de bacalhau numa travessa, cobrem-se com o molho e enfeita-se à volta com montinhos de puré de batata.

Querendo, pode perfumar-se com uma raspa de noz moscada.

N.º 568 — Bacalhau de prata

Bacalhau	duas postas
Batatas	500 grs.
Cebola média	uma
Azeite..	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Farinha	duas colheres de sopa
Leite	meio litro
Pimenta, noz moscada, queijo ralado, manteiga e pão ralado	q. b.

Coze-se o bacalhau demolhado e passa-se pela máquina; à parte cozem-se as batatas e passam-se pelo espremedor.

Pica-se num tacho a cebola, bem fininha, e leva-se ao lume com o azeite e a manteiga e deixa-se refogar apenas até cozer, pois deve ficar branca. Deita-se o polme da batata e o bacalhau, picado, e deixa-se refogar tudo, durante uns sete minutos, mexendo sempre; à parte, desfazem-se numa tíjela as colheres de farinha no leite, junta-se tudo num tacho, tempera-se com pimenta, noz moscada, uma porção de queijo parmezão ralado e da Ilha em partes iguais.

Tira-se do lume e deita-se esta massa num prato de ir ao forno e à mesa, que deve estar bem untado com manteiga e polvilhado com pão ralado.

Alisa-se bem, polvilha-se com mais queijo ralado, uns bocadinhos de manteiga e vai ao forno a aloirar ligeiramente; se houver claras de ovos pode enfeitar-se com montinhos de claras batidas em castelo, còrando depois no forno.

N.º 569 — Bacalhau de rapaziada

Bacalhau	três postas
Batatas..	quilo e meio
Cebolas	duas
Dentes de alho	dois
Salsa	um ramo
Azeite	três decilitros
Colorau doce.	meia colher de chá
Ovos	três
Pão ralado e queijo ralado. ..	q. b.
Pimenta em pó e sal fino.. ..	» »

De véspera, põem-se postas de bacalhau de molho, escolhendo as do lombo; no dia seguinte cozem-se, assim como as batatas. Depois de tudo cozido escorre-se, pelam-se as batatas, cortam-se em rodelas e faz-se o bacalhau em lascas finas. Põem-se ambas as coisas em camadas alternadas num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno.

A' parte, picam-se as cebolas, o alho e a salsa e leva-se tudo ao lume num tacho com o azeite; deixa-se refogar, mexendo sempre, e quando começa a aloirar, junta-se-lhe a pimenta, o colorau e um pouco de água e fica a ferver até apurar um pouco.

Deita-se este molho por cima do bacalhau que se arrumou com as batatas cobrindo tudo com os ovos que devem estar muito bem batidos. Por fim polvilha-se com bastante queijo ralado e uma camada de pão ralado.

Mete-se no forno para cozer os ovos e aloirar.

Serve-se imediatamente.

N.º 570 — Bacalhau de segredo

Bacalhau	quatro postas
Feijão verde	meio quilo
Batatas	um quilo
Cenouras grandes	três
Ovos	dois
Gema de ovo	uma
Cebola grande..	»
Alho	um grande
Folha de louro	uma
Leite, manteiga e azeite..	q. b.

Põe-se um tacho com água ao lume e quando ferver deitam-se as postas de bacalhau que devem, de véspera, ter ficado de molho. Logo que levantam fervura tiram-se e escorrem-se. Põem-se num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno, cobrem-se com a cabola cortada em rodas finas, o alho picadinho, salsa picada e regam-se com uma porção de bom azeite. Metem-se no forno e deixam-se aloirar. A' parte, coze-se o feijão verde e as cenouras cortadas em tirinhas finas que se escorrem, e, separadamente, as batatas com pele em água e sal e os dois ovos.

Põem-se as tiras de feijão e de cenoura por cima do bacalhau còrado e os ovos cozidos cortados em rodelas. Passam-se as batatas cozidas pelo espremedor; amassam-se com uma boa colher de manteiga e uns dois decilitros de leite; espalha-se este puré por cima do feijão, alisando com uma faca e pinta-se tudo com gema de ovo.

Mete-se o tabuleiro no forno para tostar e serve-se imediatamente.

A quantidade do leite depende da consistência que se quiser dar ao puré de batata.

N.º 571 — Bacalhau creme

Postas de bacalhau cozido	duas
Molho «Béchamel»	q. b.

Queijo parmezão ralado. .. .. q. b.
Manteiga e pão ralado.. .. .. » »

Tiram-se as peles e as espinhas às postas de bacalhau cozido. Fazem-se em pedacinhos que se colocam num prato de ir ao forno e à mesa, prèviamente untado com manteiga, cobre-se com molho «Béchamel» N.º 234, tapa-se com queijo ralado, põem-se por cima os pedacinhos de manteiga e vai ao forno a còrar.

N.º 572—Bacalhau disfarçado

Bacalhau demolhado.	duas postas boas
Batatas.	quilo e meio
Leite para o molho..	meio litro
» » » puré	q. b.
Manteiga e queijo ralado. ..	» »
Pimenta em pó e pão ralado..	» »
Farinha.	duas colheres de sopa

Cozem-se as batatas, passam-se pelo espremedor e amassam-se com uma colher de manteiga e leite, de maneira a obter-se um puré muito fofo. Ao tempo já se deve ter cozido o bacalhau, dando-lhe apenas uma fervura, escorrendo-o logo em seguida. Faz-se o bacalhau em lascas bem finas, tendo o cuidado de lhe tirar todas as espinhas e as peles.

Põe-se ao lume num tacho uma colher de sopa bem cheia de manteiga, deita-se-lhe a colher de farinha e logo que ambas as coisas estão ligadas junta-se-lhes o leite suficiente para fazer um creme bastante fluido, no qual se deitam umas colheradas de queijo ralado e um pouco de pimenta em pó.

Unta-se com manteiga um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno e vão-se dispondo camadas de puré, de bacalhau e de creme. A última camada deve ser de creme que se polvilha com queijo e por fim com uma porção de pão ralado.

Vai ao forno para tostar levemente e serve-se sem demora, para não secar.

N.º 573—Bacalhau espanhol

Bacalhau grosso cru..	tres postas
Batatas cruas	q. b.
Cebolas grandes..	três
Pimentos verdes doces	quatro
Tomates grandes	»
Alhos	três dentes
Salsa	um ramo grande
Azeite	q. b.
Sal fino e pimenta em pó	» »

Põe-se, de véspera, o bacalhau de molho. No dia seguinte faz-se em lascas, pelam-se as batatas, cortam-se em rodelas finas e põem-se ambas as coisas de parte. Têm-se prèviamente assado os pimentos, que se pelam e fazem em tiras. Picam-se as cebolas, os alhos e a salsa com a meia-lua até ficar tudo muito fino. Deita-se um fio de azeite no fundo de um tacho de esmalte, e vão-se colocando, em camadas, o bacalhau, as rodelas de batatas, tiras de pimentos, bocados de tomates, o picado das cebolas e uma pitada de pimenta, regando cada camada com uma porção de azeite muito bom. Depois de acabarem todas as camadas, rega-se com mais uma porção de azeite, põe-se a tampa do tacho e coze-se dentro do forno, sem nunca lhe tirar a tampa. Deve levar umas duas horas.

O azeite que for demasiado escorre-se antes de enviar o bacalhau para a mesa, podendo ser aproveitado para outros guisados.

N.º 574 — Bacalhau gratinado

Bacalhau	três postas boas
Batatas.	um quilo
Ovos	cinco
Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Manteiga	» » » »
Leite	q. b.
Queijo ralado	» »
Pimenta em pó e sumo de limão	» »

Coze-se o bacalhau depois de ter estado de molho em água toda a noite. Escorre-se, limpa-se das peles e das espinhas e faz-se em lascas. Cozem-se, à parte, as batatas com pele em água e sal; depois de cozidas descascam-se e cortam-se em rodelas. Também se cozem três ovos.

Desfaz-se a manteiga ao lume num tacho, junta-se-lhe a farinha que se deixa fritar, deitando-lhe em seguida o leite, que deve estar quente, em quantidade suficiente para obter um creme um pouco espesso. Tira-se do lume, juntam-se-lhe duas gemas batidas desfeitas num pouco de leite e volta ao lume para as cozer.

Num prato de vidro ou de loiça que possa ir ao forno e à mesa dispõem-se camadas alternadas de lascas de bacalhau, rodas de batatas, de ovo cozido e de colheradas de creme, cobrindo tudo com o creme que sobrar.

Espreme-se por cima um pouco de sumo de limão, polvilha-se com pimenta e muito queijo ralado. Mete-se no forno para còrar e serve-se imediatamente.

N.º 575—Bacalhau muito bom

Bacalhau..	duas postas boas
Batatas..	meio quilo
Gemas de ovos	duas
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Cebola	uma
Salsa	um raminho
Manteiga.	q. b,
Pão ralado	» »
Queijo da Ilha ralado..	» »
Pimenta em pó	» »

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal, coze-se, à parte, o bacalhau. Descascam-se as batatas, cortam-se às rodelas grossas e faz-se o bacalhau em pedaços.

Pica-se a cebola num tacho e leva-se ao lume com um fio de azeite muito bom; quando estiver cozida, deita-se-lhe a farinha, que se deixa fritar, mexendo sempre. Junta-se-lhe então uma porção de água em que se cozeu o bacalhau, para obter um creme um pouco grosso, tira-se do lume, deitam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de água fria, mexe-se muito bem e tempera-se com salsa picadinha e uma pitada de pimenta. Tem que se fazer um molho abundante, para tapar as porções de batata e bacalhau, que se deitam no tacho assim que o creme estiver pronto. Mexe-se, para ligar tudo, e deita-se num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno, prèviamente untado com manteiga. Ajeita-se tudo bem, polvilha-se com bastante queijo ralado, e por cima deste, com pão ralado; espalham-se por cima bocadinhos de manteiga e mete-se no forno até còrar.

Serve-se imediatamente.

N.º 576—Bacalhau no forno

Bacalhau	quatro postas
Manteiga	duas colheres
Vinho branco	uma colher
Queijo do Alentejo	60 grs.
Leite	três colheres de sopa
Pão ralado, pimenta e mostarda	q. b.

Põem-se de molho, durante dezasseis horas, as postas de bacalhau, mudando a água algumas vezes. Passado este tempo, pelam-se, tiram-se as espinhas e cortam-se em filetes que se dispõem no fundo de uma travessa bem untada que possa ir ao forno e à mesa. Espalha-se em cima uma colher de manteiga, salpica-se com pimenta, uma colher de vinho branco e mete-se em forno brando, Cobre-se com um papel pardo e deixa-se cozer. Entretanto, derrete-se numa fre-

gideira outra colher de manteiga, junta-se-lhe o queijo do Alentejo ralado e o leite e deixa-se aquecer em lume brando até ficar num creme; tira-se do lume e tempera-se com um pouco de mostarda. Cobre-se com este creme o bacalhau depois de cozido no forno. Polvilha-se ligeiramente com pão ralado e mete-se novamente no forno para còrar levemente.

N.º 577 — Bacalhau rápido

(Prato de almoço)

Bacalhau cru muito bom. ..	duas postas
Batatas	400 grs.
Ovos	dois
Azeite bom	duas colheres de sopa
Salsa	um bom ramo
Cebola pequena	uma
Limão espremido	metade de um
Açúcar	uma colher de chá
Azeitonas e alface	q. b,

Desfiam-se as postas do bacalhau cru, sem ser demolhado, tirando-lhe as peles e espinhas; lavam-se em duas ou três águas até estas ficarem brancas; espremem-se com as mãos e depois dentro de um pano até secarem; devem ficar como fios de estopa. Estendem-se esses fios numa travessa, cobrem-se com as batatas cozidas cortadas às rodelas e um ovo cozido picado fininho. A' parte, numa tigela, deitam-se as duas colheres de sopa de azeite, o ramo de salsa e a cebola picadas muito finas, meio limão espremido e a colher de chá de açúcar. Bate-se bem e deita-se este molho na travessa onde se prepararam o bacalhau e as batatas. Enfeita-se com outro ovo às rodelas, azeitonas, alface, etc.

N.º 578 — Bacalhau recheado

Bacalhau inteiro	um de tamanho regular

Recheio:

Peixe frito	duas postas boas
Frango cozido	um
Presunto entremeado	50 grs.
Azeitonas	quinze
Cebolas	duas
Pão de forma ensopado no caldo do frango	um pão
Manteiga	uma colher de sopa

Leite	uma chávena
Ovos	três
Queijo parmezão ralado	» colheres de sopa
Sal, pimenta e orégãos	q. b.

Temperos:

Cebolas às rodas.	duas
Tomates às rodas	dois
Folha de louro	uma
Ramo de salsa	um
Alhos picados	dois dentes
Pimenta em grão.	seis bagos
Azeite..	q. b.

Põe-se de molho, durante doze horas, um bacalhau inteiro; tira-se da água, enxuga-se num pano e esfrega-se com sal e pimenta; tiram-se depois as espinhas e coze-se com uma agulha e uma linha, ficando apenas uma abertura em cima, por onde se mete o recheio.

O bacalhau deve ficar como se estivesse inteiro.

A' parte, faz-se em bocados qualquer peixe frito que haja e tiram-se-lhe as espinhas; desfia-se o frango (ou metade de uma galinha se a houver) e pica-se o presunto e as azeitonas. Põem-se num tacho, com a manteiga, as cebolas picadas, deixando-as cozer um pouco; tiram-se do lume e juntam-se-lhe os bocados de peixe frito, o frango desfiado, o pão ensopado no caldo, o leite, os ovos, o queijo ralado, o sal e a pimenta. Bate-se tudo com uma colher de pau até desfazer muito bem e põe-se ao lume a ferver, mexendo sempre para não pegar e prova-se para ver se necessita mais ou menos temperos. Tira-se e deita-se um raminho de orégãos desfeitos com os dedos.

Recheia-se então com esta mistura o bacalhau, cozendo o buraco com uma agulha e linha, como se tinha feito primeiro ao bacalhau inteiro.

Forra-se um tabuleiro com rodas de cebola, rodas de tomate, (tudo cortado bem fino), os alhos picados, a folha de louro, o ramo de salsa e a pimenta em grão; coloca-se em cima o bacalhau e cobre-se com temperos iguais aos que se puseram no fundo do tabuleiro. Rega-se com bastante azeite e vai ao forno a cozer. O lume deve ser brando.

O azeite deve ser em grande quantidade para o bacalhau ficar tenro. Durante a assadura rega-se de vez em quando com colheradas de molho. O azeite que for demasiado escorre-se no fim e servirá para outra coisa; deixa-se apenas o azeite suficiente para fazer o molho que acompanha o bacalhau. Põe-se o bacalhau já pronto na travessa, deita-se no tabuleiro da cozedura um pouco de água, deixa-se ferver, esmagando tudo o que estiver no tabuleiro, pisando até com a mão do almofariz. Coa-se depois por um passador de rede e deita-se na travessa por cima do bacalhau,

Serve-se bem quente.

N.º 579—Bacalhau supremo

Bacalhau..	duas postas grandes
Manteiga..	100 grs.
Nata fresca..	dois decilitros
Leite	um decilitro
Noz moscada..	q. b.
Pimenta em pó	» »
Puré de batata	» »
Farinha de maisena	meia colher de chá

Põe-se o bacalhau de molho durante vinte e quatro horas. Passado este tempo coze-se, escorre-se, limpa-se das peles e das espinhas e desfia-se. Mete-se em seguida num guardanapo e esfrega-se para ficar em fios.

Põe-se a manteiga ao lume num tacho e, quando está derretida, deita-se o bacalhau assim preparado, mexendo sempre até estar enxuto. Junta-se-lhe depois a maisena desfeita no leite e depois de ferver tira-se, tempera-se com um pouco de pimenta em pó, raspa de noz moscada e prova-se do sal. Por fim liga-se com a nata, batendo tudo muito bem.

Deita-se numa travessa guarnecendo à volta montinhos de puré de batata temperado com bastante manteiga.

N.º 580—Filetes de bacalhau

Bacalhau	três postas
Ovos	dois
Farinha	uma colher de sopa cheia
Alho, sumo de limão, pri-menta em pó e salsa ..	q. b.
Azeite para fritar	» »

Os filetes de bacalhau, quando são bem preparados, ficam magnificos.

Põe-se o bacalhau de molho durante dois dias, mudando as águas várias vezes. Passado este tempo fazem-se as postas em pedaços, tirando-lhes as peles e as espinhas, enxugam-se e põem-se num tacho, temperam-se com um fio de azeite, pimenta, um raminho de salsa, um alho esborrachado e sumo de limão. Deixam-se assim durante umas três horas, voltando-os de vez em quando.

Desfaz-se a farinha nas duas gemas dos ovos e uma colher de água, batendo muito bem para obter uma massa lisa e fina, Na ocasião de ir para a mesa batem-se as claras em castelo e misturam-se à massa da farinha, mexendo para as incorporar. Enxugam-se em panos os filetes, passam-se pela massa que anteriormente se preparou e fritam-se em azeite fervente. Devem ficar loiros.

Servem-se com salada ou arroz de bacalhau.

N.º 581—Filetes de bacalhau Carmelita

Postas de bacalhau demolhadas	q. b.
Ovo e pão ralado	» »
Cebola, alho, banha e manteiga	» »
Salsa picada e sumo de limão	» »
Leite e casca de limão..	» »

Corta-se o bacalhau em lascas, limpa-se das espinhas e das peles, passam-se por ovo batido, em seguida por pão ralado e fregem-se em azeite. Vão-se acamando os filetes num prato coberto.

Pica-se a cebola e o alho, põem-se num tacho com um pouco de banha e levam-se ao lume para refogar, sem escurecer.

Mexe-se constantemente, deita-se leite e água em quantidade para fazer um molho, (segundo a quantidade dos filetes assim se calculam as porções) tempera-se com um pouco de pimenta, uma casquinha de limão cortada fina e deixa-se ferver um pouco. Tira-se do calor do lume, junta-se-lhe uma gema desfeita num pouco de água, volta ao calor só para a cozer, tendo o maior cuidado para que não talhe. Tira-se definitivamente, leva salsa picadinha e sumo de limão. Deita-se o molho por cima dos filetes, tapam-se e servem-se uns cinco minutos depois.

Podem ser acompanhados com qualquer guarnição de batatas.

(Veja Acompanhamentos).

N.º 582—«Flan» de bacalhau

Bacalhau	400 grs.
Manteiga	40 »
Farinha de trigo	30 »
Batatas médias	quatro
Leite	três decilitros e meio
Pimenta em pó	uma pitada
Noz moscada, salsa picada e sal	q. b.
Queijo parmezão ralado	duas colheres de sopa
Ervilhas tenras	meio quilo
Molho Aurora	q. b.
Manteiga	» »

Põe-se o bacalhau de molho durante vinte e quatro horas; passado este tempo, tiram-se-lhe a pele e as espinhas, faz-se em pedaços e põe-se de molho no leite, durante uma hora, dentro de um tacho. Leva-se o tacho ao lume e dá-se uma fervura ao bacalhau dentro do leite.

Entretanto, já se devem ter cozido as batatas. Tira-se o bacalhau de den-

tro do leite, escorre-se, e passa-se pela máquina de picar; em seguida passam-se as batatas, prèviamente peladas, e por fim passam-se pela máquina ambas as coisas juntas para ficarem bem amalgamadas.

Põe-se ao lume um tacho com 40 grs. de manteiga, deixa-se derreter, junta-se-lhe a farinha (30 grs.) que se deixa fritar, juntando-lhe em seguida o leite onde se ferveu o bacalhau de forma a obter um creme espesso; deve mexer-se constantemente, enquanto se deita o leite, para não fazer grumos.

Tira-se do lume, junta-se-lhe o polme que se preparou com o bacalhau e as batatas, tempera-se com uma pitada de pimenta, outra de noz moscada, um pouco de salsa picada, e os dois ovos prèviamente batidos. Bate-se tudo junto, com uma colher de pau, prova-se para verificar se precisa um pouco de sal, deita-se esta mistura numa forma que já deve estar untada (das que têm buraco no centro) e mete-se essa forma num tacho que deve estar meio de água quente. Mete-se o tacho no forno e coze-se o pudim de bacalhau em banho-maria, mais ou menos, durante uma hora, isto é, até estar ligado.

Entretanto, cozem-se as ervilhas em água, sal e uma colher de açúcar; escorrem-se, temperam-se com uma colher de manteiga e um pouco de sumo de limão, e guardam-se de parte.

Faz-se o «Molho Aurora» N.º 233 que, depois de terminado, se guarda num tachinho dentro de outro cheio de água quente, para não arrefecer nem endurecer.

A' hora de se servir o «Flan» de bacalhau, desenforma-se, voltando a forma para dentro da travessa onde se quiser servir; enche-se o buraco do centro com as ervilhas, guarnece-se à volta com as que sobrarem, e serve-se imediatamente, acompanhado com o «Molho Aurora», que deve ir à mesa numa molheira.

N.º 583 — Pudim de bacalhau

Bacalhau	uma posta grande
Batatas	meio quilo
Azeite	q. b.
Alho picado	dois dentes
Pimenta e sal	q. b.

Cozem-se separadamente as batatas com pele e sal, e o bacalhau. Desfia-se o bacalhau cozido e passam-se as batatas pelo espremedor.

Unta-se uma forma redonda com azeite. Põe-se no fundo uma camada de batata espremida, depois outra de bacalhau desfiado, rega-se com um fio de azeite, deita-se um bocadinho de alho picado e uma pitadinha de pimenta. Põe-se nova camada de batata, outra de bacalhau, desfiado, etc., e assim sucessivamente até terminar as batatas e o bacalhau, temperando cada camada com um fio de bom azeite e uns bocadinhos de alho e pimenta. A última camada deve ser de batata. Deve preparar-se a forma enquanto as batatas estão bem quentes provando-as para ver se necessitam de mais algum sal quando se armar o pu-

dim. Depois de pronto mete-se no forno a cozer e quando estiver loiro por cima, depega-se à volta com uma faca, vira-se para um prato e vai para a mesa, alisando por cima também com a faca. Espeta-se todo com ramos de salsa.

Também se pode fazer num prato que vá à mesa e ao forno, se não se quiser ter o trabalho de desenformar.

Acompanhamentos
Vários
Vegetais

N.º 584—Açorda de batatas

Batatas..	500 grs.
Alhos	dois dentes

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal; pelam-se e passam-se pelo espremedor. Põe-se ao lume uma porção de azeite e os dentes de alho picados. Quando estiverem quase fritos, deita-se a batata passada (ainda bem quente) e mexe-se. Assim que enxuga, vai-se fritando e enrolando até fazer côdea. E' magnífica para acompanhar peixe frito.

N.º 585—Argolinhas de batata

Batatas..	250 grs.
Farinha e sal.	q. b.

Lavam-se batatas farinhentas e cozem-se, com pele, em água temperada de sal. Quando estiverem cozidas descascam-se ràpidamente, põem-se em cima da pedra da mesa e enquanto estão fumegantes, vão-se esborrachando com o rolo de madeira de estender massas, trabalhando para a frente e para trás; de vez em quando junta-se toda a massa de batata auxiliando com uma faca para a raspar da pedra e torna-se a esborrachar tantas vezes quantas forem precisas para obter uma massa bem ligada, o que se consegue devido ao amido que as batatas contêm e que as torna gomosas enquanto estão quentes. Da rapidez do trabalho depende o êxito. Quando a batata estiver bem ligada faz-se uma bola, polvilha-se a mesa com farinha de trigo e vão-se tendendo argolinhas como se fossem biscoitos, que se põem sobre um pano enfarinhado. Fritam-se em óleo fervente à hora de se servirem.

Acompanham carne assada, bifes ou almôndegas de carne.

N.º 586 — Arroz branco

Arroz	duas chávenas
Manteiga	100 grs.

Lava-se o arroz e deita-se para uma panela que deve estar sobre o lume com água a ferver.

Esta porção de arroz deve ser cozida numa panela bastante grande, que contenha uns cinco litros de água, para o arroz ser cozido bem à vontade, sem os bagos se pegarem uns aos outros.

Tira-se do lume ainda um pouco rijo, para não se espapaçar.

Deita-se um púcaro de água fria para a panela, escorre-se e tempera-se com manteiga, que, no Inverno, é conveniente estar derretida. A' mesa serve-se com queijo parmezão ralado.

Acompanha qualquer prato de carne, bifes, almôndegas, etc.

N.º 587 — Batatas à espanhola

Batatas	meio quilo
Alhos	dois dentes
Azeite	duas colheres
Farinha de trigo	» »

Fritam-se os dentes de alho num tacho com o azeite. Quando estão fritos tiram-se e guardam-se num pires. Deitam-se no azeite a ferver as colheres de farinha de trigo e deixam-se fritar até tomar cor: deita-se água a ferver em quantidade para cozer as batatas que já devem estar peladas e cortadas às rodas. Picam-se os dois dentes de alho fritos, juntam-se às batatas que se deixam cozer em lume muito brando, pois pegam-se ao fundo com facilidade.

(Para acompanhar peixe frito).

N.º 588 — Batatas com molho branco

Batatas	meio quilo
Manteiga	50 grs.
Leite.	meio litro
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Sal, pimenta em pó, raspa de noz moscada, salsa picadinha e sumo de limão	q. b.

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal e em lume forte.

Depois de cozidas, descascam-se e cortam-se às rodelas.

Derrete-se a manteiga numa fregideira, junta-se-lhe a farinha que se deixa fritar um pouco, e depois vai-se deitando o leite, mexendo sempre até obter um molho um pouco grosso que se tempera com um pouco de pimenta e noz moscada. Deitam-se as rodelas de batata que se deixam tomar de gosto durante um bocado e, na ocasião de irem para a mesa, despejam-se para uma travessa funda, polvilham-se com a salsa picadinha e regam-se com um pouco de sumo de limão.

N.º 589 — Batatas em palha

Batatas, sal fino e óleo	q. b.

Descascam-se as batatas, cortam-se em rodelas finas e estas em tirinhas finíssimas que devem ter o comprimento de fósforos de madeira.

Lavam-se, enxugam-se em panos, temperam-se com sal fino, mexendo-as bem e fregem-se em óleo fervente e em lume muito esperto para ficarem loiras.

Logo que saem do lume, colocam-se em cima de papéis pardos para escorrerem.

N.º 590 — Batatas no forno

Batatas cozidas..	700 grs.
Ovos cozidos cortados em rodelas..	dois
Queijo do Alentejo ralado	70 grs.
Leite, farinha, pão ralado, manteiga e pimenta	q. b.

Cozem-se batatas de boa qualidade em água e sal; pelam-se ainda quentes e cortam-se às rodelas. Enquanto as batatas se cozem, prepara-se, com a manteiga, farinha e leite, uma porção de molho branco, N.º 235. Quando pronto juntam-se-lhe três quartas partes do queijo ralado. O molho não deve ficar muito grosso; sendo necessário desmancha-se com mais um pouco de leite. Unta-se com manteiga uma travessa que possa ir ao forno e à mesa onde se vão dispondo em camadas as rodelas de batatas, as rodelas dos ovos cozidos e o molho com o queijo; a última camada deve ser de batatas. Mistura-se o resto do queijo ralado, que se pôs de parte, com umas duas colheres de pão ralado com o qual se polvilham as batatas. Por cima dispõem-se uns pedacinhos de manteiga e mete-se a travessa em forno moderado até as batatas còrarem levemente.

N.º 591 — Batatas salteadas com alhos franceses

Batatas cozidas.	um quilo
Alhos franceses	dois
Banha, manteiga e sal	q. b.
Salsa picadinha	um ramo

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal; depois de cozidas deixam-se esfriar um pouco, pelam-se e cortam-se em quartos.

Cortam-se os alhos em rodelinhas o mais finas possível e levam-se ao lume numa fregideira grande com uma boa colher de banha; quando começam a estar cozidos (devem ser sempre mexidos) deitam-se os quartos de batatas e uma colher de manteiga. Salteiam-se até estarem loiras, temperando-as com sal, se for necessário. Quando estiverem quase prontas salpicam-se com salsa picadinha e servem-se.

N.º 592 — Batatinhas «choux»

Farinha	uma chávena bem cheia
Agua..	» » rasa
Manteiga	uma colher de chá
Polme de batata cozida..	duas chávenas bem cheias
Ovos..	dois

Coze-se a farinha numa chávena de água, temperada com sal e uma colher de chá de manteiga, mexendo sempre bem, até cozer, empregando o mesmo processo como para os rissóis.

Tira-se, junta-se-lhe o polme de batata cozida, amassa-se muito bem, leva os dois ovos, amassa-se de novo, e deixa-se descançar até esfriar.

Põe-se a massa sobre a pedra enfarinhada, e tendem-se bolinhas que se embrulham em bastante farinha e se fregem em fogo lento.

Levam muito tempo a fritar e rebentam quase como os sonhos.

N.º 593 — Batatinhas encrespadas

Batatas cozidas..	450 grs.
Manteiga	30 »
Ovo inteiro	um
Gema..	uma
Salsa picada	q. b.
Pão ralado..	» »
Sal e pimenta	» »

Cozem-se as batatas, passam-se duas vezes, muito quentes, pelo espremedor e amassam-se com a manteiga, a gema do ovo, sal, pimenta e a salsa picada. Deixa-se descansar um pouco e, quando a massa começa a arrefecer, tendem-se batatinhas em cima da pedra enfarinhada; em seguida passam-se pelo ovo batido, no fim por pão ralado e fregem-se em óleo fervente, arrumando-as em cima de um papel pardo até estarem todas fritas, para escorrerem. Servem-se imediatamente.

N.º 594 — Batatinhas estufadas

Batatas novas..	um quilo
Cebola pequena	uma
Salsa	um raminho
Manteiga..	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Vinho branco	um decilitro
Sal e pimenta em pó	q. b.

Cozem-se as batatas, pelam-se e põem-se num tacho com a cebola, a salsa picadinha, o vinho, as gorduras, o sal e um pouco de pimenta. Tapam-se e deixam-se estufar em lume brandinho.

Também se pode fazer este acompanhamento com batatas grandes, cortadas em quartinhos depois de cozidas e peladas.

N.º 595 — Batatinhas «Maitre d'hotel»

Batatas pequenas..	meio quilo
Manteiga	uma colher de sopa
Salsa e estragão	um ramo grande
Limão pequeno	um
Sal e pimenta.	q. b.

Cozem-se batatas pequenas, com pele, em água e sal. Depois de cozidas pelam-se e cortam-se em tiras grossas; à parte, derrete-se a manteiga, junta-se-lhe o ramo de salsa e estragão picados, sal, pimenta e o sumo de um limão; salteiam-se as batatas dentro deste molho e servem-se imediatamente.

N.º 596 — Batatinhas novas

Leite	meio quilo
Gemas de ovos	duas
Farinha de pau	q. b.
Sal	» »

Põe-se o leite ao lume num tacho e tempera-se com sal. Quando ferve deita-se, pouco a pouco, a farinha de pau, mexendo sempre com uma colher de madeira até se obter uma papa grossa que se deixa ferver até cozer.

Tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas e mexe-se bem.

Molham-se as mãos em água fria e tendem-se as bolinhas enquanto quentes, molhando sempre as mãos para a massa não se pegar. As bolinhas devem ficar do tamanho de batatinhas novas.

Fregem-se à medida que se vão tendendo e escorrem-se em cima de papéis pardos.

N.º 597 — Beringelas fritas

Beringelas	três
Ovos.	um
Farinha de trigo	quatro colheres de sopa
Agua e sal	q. b.

Cortam-se as beringelas ao alto em fatias finas.

Desfaz-se a farinha com um pouco de água e ovo, tempera-se com sal e bate-se, para fazer um polme fino.

Enxugam-se as beringelas num pano, passam-se pelo polme e fritam-se em óleo fervente, escorrendo-as em cima de papéis pardos.

Também se podem fritar passando-as apenas por farinha simples.

Em qualquer dos casos, é conveniente fritá-las em fogo esperto para não amolecerem e servi-las logo que estão prontas.

N.º 598 — Bolachas de batata

Batatas	500 grs.
Manteiga	uma colher de chá bem cheia
Farinha de batata ..	» » » sopa
Gema de ovo	uma
Ovo inteiro para pintar	um
Sal	q. b.

Cozem-se as batatas, com pele, em água e sal; pelam-se, e passam-se duas vezes pelo espremedor. Põem-se num alguidar e amassam-se com a manteiga, a farinha e a gema de ovo; provam-se para ver se precisam mais sal, e trabalha-se bem a massa, que se deixa descansar depois de bem amassada.

Põe-se sobre a pedra enfarinhada, estende-se com o rolo, também enfarinhado, deixando-a com um centímetro de altura.

Corta-se então com um corta-bolachas redondo, de cinco centímetros de diâmetro, pintam-se com um pincel molhado em ovo batido, e cozem-se no forno dentro de tabuleiros untados com banha e polvilhados com farinha de trigo.

Devem ser cozidas em forno forte para alastrarem.

N.º 599 — Bolinhos de sémola

Porções e receita igual ao N.º 49.

Procede-se da mesma forma.

Corta-se a massa em bocados maiores que se envolvem em bastante farinha, fritando-as em seguida em óleo ou banha ferventes.

Acompanham carnes assadas, bifes, etc.

N. 600 — Cebolas em palha

Cebolas	q. b.
Oleo ou azeite muito bom	» »
Farinha	» »
Sal fino	» »

Cortam-se as cebolas em rodas muito finas, enxugam-se em panos, soltando as rodas umas das outras. Temperam-se com um pouco de sal fino, embrulham-se em farinha e fritam-se em gordura fervente e em lume esperto. Vão-se tirando da fregideira com um garfo para cima de papéis pardos.

Acompanham carnes assadas. Podem alternar-se, à volta da travessa, com batatas fritas em palitinhos finos.

N.º 601 — Cebolinhas estufadas

Cebolas de tamanho regular ..	500 grs.
Manteiga.	uma colher de sopa
Cubo «Maggi»	um
Açúcar e sal..	q. b.
Agua	dois decilitros

Descascam-se as cebolas com cuidado para as deixar inteiras. Põem-se num tacho, com uma boa colher de manteiga, e deixam-se fritar ligeiramente, mexendo-as devagar para não as desmanchar.

Deita-se-lhes o quadrado «Maggi» desfeito na água, uma colher de chá de açúcar, temperam-se com um pouco de sal, e deixam-se ferver em lume muito brando. O molho deve ficar muito grosso e as cebolas inteiras.

(Acompanham carnes assadas.)

N.º 602 — Cenouras em creme

Cenouras grandes	seis
Farinha	uma colher de sopa
Nata.	» » » »
Manteiga.	» » » »
Leite	q. b.
Sal e pimenta branca em pó ..	» »

Escolhem-se cenouras tenras, sem fios, raspam-se e cozem-se em água temperada com sal. Depois de cozidas escorrem-se, enxugam-se num pano e cortam-se às rodelas um pouco grossas.

Põe-se a manteiga num tacho ao lume; logo que estiver derretida dei-

ta-se-lhe a farinha, mexendo para a fritar um pouco, e em seguida o leite necessário para fazer um creme um pouco grosso.

E' preferível que o leite esteja quente para o trabalho se fazer mais ràpidamente. Logo que ferver e se vê que a farinha está cozida, tira-se do lume, tempera-se com pimenta, o sal necessário e deitam-se as rodelas de cenoura. Deixam-se ferver uns momentos em lume brando para tomarem o gosto e tiram-se. Devem servir-se sem demora, juntando-lhe, na ocasião de irem para a mesa, a colher de nata.

N. 603 — *Cenouras estufadas*

Cenouras	cinco
Cebola picada	uma
Salsa picada	um ramo
Aipo picado	um tronco
Açúcar	uma colher de chá
Pimenta	q. b.
Banha	» »

Cortam-se as cenouras em rodelas finas, juntam-se-lhe todas as outras coisas e coloca-se tudo num tacho, tapado, a estufar.

Mexem-se de vez em quando, conservando-se sempre em lume brando, deitando gotinhas de água ou de caldo o que é muito melhor.

Acompanham assados de carne.

N.º 604 — *Costeletas mentirosas*

Cenouras médias. ..	quatro
Batatas médias	»
Ovo cozido picado ..	um
Gema crua..	uma
Manteiga	uma colher de chá
Maisena	» » » » bem cheia
Pimenta, sal, noz moscada, ralada	q. b.
Queijo da Ilha ralado	uma colher de sopa

Cozem-se as batatas descascadas e as cenouras raspadas, escorrem-se muito bem da água e passam-se pelo espremedor de batata, deitam-se numa tijela e amassa-se este polme com todos os temperos mencionados. Põe-se a massa em cima da pedra enfarinhada, tendem-se bolinhas às quais se dá a forma de costeletas pequeninas, achatando-as com a palma da mão. Passam-se por

farinha, depois pela clara batida e por fim por pão ralado. Fregem-se em óleo bem quente e no fim de fritas espeta-se um macarronete na ponta para fingir o osso. Esta porção dá catorze costeletas.

N.º 605 — Couve-flor «Prunier»

Couve-flor	q. b.
Molho «Béchamel»	» »
Pão ralado e queijo ralado	» »
Manteiga	» »

Cozem-se as couves em água temperada com sal, deixando-as ficar um pouco rijas, embora cozidas. Escorrem-se num passador. Entretanto faz-se uma porção de molho «Béchamel», fortemente temperado com pimenta em pó.

Unta-se com bastante manteiga um prato que possa ir à mesa e ao forno (preferìvelmente em vidro Pirex) e enche-se com camadas, alternadas, de raminhos de couve-flor e colheradas de molho; cobre-se por fim com uma porção de queijo ralado, polvilha-se com um pouco de pão ralado e mete-se no forno para aloirar. Quando está quase pronta põe-se em cima uma colher de manteiga que se derrete com o calor. Serve-se sem demora.

N.º 606 — Couve-flor mascarada

Couve-flor	uma
Fiambre	50 grs.
Manteiga	» »
Ovos	dois
Pão ralado	três colheres de sopa
Queijo parmezão ralado	duas colheres de sopa
Sal	q. b.

Coze-se a couve em água e sal, escorrendo-a depois muito bem.

Põe-se numa saladeira que deve estar bem quente, rega-se com manteiga derretida e polvilha-se com queijo parmezão ralado.

Derrete-se o resto da manteiga e frita-se nela, ligeiramente, o pão ralado. Cobre-se com ele a couve, alisando com uma faca; por cima deitam-se as gemas dos ovos, que se devem ter cozido. Vão-se espremendo através de um passador de esmalte, para caírem por cima da couve como se fosse uma aletria amarela.

Guarnece-se à volta e por cima com tirinhas estreitas de fiambre e bocadinhos de clara de ovo cozido.

Este prato pode ser armado com a couve inteira ou partida em raminhos.

N.º 607 — Couve-flor no forno

Couve-flor..	uma
Molho branco	q. b.
Manteiga	» »
Queijo parmezão ralado	» »
Pão ralado.	» »

Coze-se a couve em água e sal, mas sem a deixar muito cozida, passa-se por água fria e escorre-se muito bem.

Faz-se, à parte, uma porção de molho branco N.º 235, juntando-se, depois de pronto, uma colherada de queijo ralado.

Unta-se com manteiga um prato que possa ir ao forno, coloca-se dentro a couve, cobre-se com o molho, que deve ter ficado um pouco espesso, polvilha-se com queijo, depois com pão ralado, repetindo as duas camadas de queijo e pão. Põe-se em cima uma boa colher de manteiga e mete-se no forno para tostar.

N.º 608 — Couves de Bruxelas com molho

Couves de Bruxelas	um quilo
Manteiga	50 grs.
Leite ou caldo de carne	q. b.
Sal fino e pimenta em pó . ..	» »
Farinha de trigo..	duas colheres de chá
Gema de ovo	uma

Lavam-se as couves e deitam-se numa panela que deve estar sobre o lume com água a ferver temperada com sal. Deixam-se ferver um pouco e escorrem-se muito bem.

Derrete-se a manteiga num tacho, juntam-se as couves, salteiam-se, salpicam-se com a farinha, mexem-se e cobrem-se com caldo ou leite, deixando-as fervinhar em lume brando para cozerem, sem contudo ficarem desfeitas. No momento de se servirem liga-se o molho com a gema desfeita num pouco de água, voltando ao lume para a cozer, tendo o maior cuidado para não talhar. Querendo, podem temperar-se com uma pitada de pimenta, um pouco mais de manteiga e um fio de sumo de limão.

Servem-se sem demora.

Acompanham qualquer prato de carne.

N. 609 — Couves de Bruxelas no forno

Couves de Bruxelas.	um quilo
Manteiga de meio-sal	q. b.

Queijo Gruière..	q. b.
Sal e pimenta em pó	» »

Cozem-se as couves, depois de lavadas, em bastante água temperada com sal; não deve ferver mais de quinze minutos, para não ficarem desfeitas.

Põem-se a escorrer num passador. Depois de bem escorridas, vão-se colocando, em camadas sucessivas, num prato que possa ir ao forno, couves, bocados de manteiga e queijo ralado, alternando todas as coisas. A última camada deve ser de queijo; polvilha-se ligeiramente com uma pitada de pimenta e mete-se o prato no forno para còrar.

N. B.—Este prato pode tambem ser feito com couve-flor ou couve lombarda muito branca.

N.º 610—Couve lombarda à alemã

Couve lombarda	uma
Cebola pequena	»
Rodelas de ananás	três
Açúcar.	uma colher de sopa
Banha.	» » » »
Vinagre	meia colher de sopa
Vinho branco	duas colheres de sopa
Caldo	q. b.

Parte-se a cebola às rodelas finas, põem-se numa panela grande com uma colher de banha e deixam-se cozer; deita-se-lhe uma couve lombarda cortada às tiras finas e que já deve estar lavada, as rodelas de ananás descascadas, cortadas aos bocadinhos, sal, pimenta, o açúcar, vinagre e o vinho branco. Deixa-se ferver, tapado, em lume brando, e vão-se deitando umas colheres de caldo até cozer, mexendo de vez em quando. Deve ficar húmido mas sem molho. Leva mais ou menos uma hora e meia. Na falta de caldo pode deitar-se água, desfazendo nela um cubo de caldo «Maggi».

N.º 611—Couve roxa à alemã

Receita igual à anterior, substituindo a couve lombarda por couve roxa e o ananás por três maçãs reinetas.

N.º 612—Couve lombarda ao «gratin»

Couve lombarda.	uma
Molho «Béchamel»	q. b.
Queijo Gruière ralado	100 grs.

Manteiga	duas colheres de sopa
Pão ralado	20 grs.

Coze-se a couve e escorre-se. Põe-se numa travessa, às camadas, alternadas com o molho «Béchemel» e o queijo ralado, cobre-se tudo com «Béchamel» e no fim com pão ralado e a manteiga em pedaços. Vai ao forno a tostar.

N.º 613 — Couve recheada à minha moda

Couve lombarda.	uma
Vitela assada	150 grs.
Recheio de salsichas . ..	100 »
Queijo parmezão ralado ..	uma colher de sopa cheia
Ovo	um
Toucinho	q. b.
Açúcar	uma colher de sopa
Cenouras	duas
Cebolas	»
Salsa	um ramo

Branqueia-se no lume durante uns dez minutos uma couve lombarda muito boa. Passado este tempo escorre-se e mete-se em água fria até se poder espremer com as mãos para lhe tirar toda a água. Abre-se em seguida e com o auxílio de uma faca tira-se-lhe o coração e abrem-se as folhas deixando o centro vazio. A' parte, já deve estar preparado o seguinte recheio:

Passa-se a vitela pela máquina, junta-se o recheio das salsichas e liga-se tudo com o ovo batido e a colher de sopa bem cheia de queijo ralado; mete-se este recheio no centro da couve, tapa-se com as folhas, refazendo a couve que deve parecer inteira e, para se não desmanchar, ata-se com um cordel lavado. Põem-se umas cinco falhas de toucinho no fundo de um tacho com uma colher de sopa de açúcar, as cenouras em tirinhas, as cebolas pequenas, o ramo de salsa e a colher de manteiga. Coloca-se em cima a couve, tapa-se e põe-se o tacho em lume brando e pode molhar-se com umas colheres de caldo. Quando se vê que a couve está cozida destapa-se o tacho para reduzir o molho. Na ocasião de servir desata-se a couve, põe-se numa travessa e deita-se por cima o molho coado por um passador.

N. B. — O recheio de salsichas encontra-se à venda nas charcuterias.

N.º 614 — Croquetes de arroz

Arroz	uma chávena
Água	meio litro
Leite	dois decilitros e meio

Cebola..	uma
Ovos	dois
Manteiga	meia colher de sopa
Farinha, pão ralado e sal.. ..	q. b.

Põe-se a água ao lume juntamente com o leite; quando fervem, deita-se-lhe o arroz, que já deve estar lavado, a cebola picada e o sal. Depois de cozido, tira-se, juntam-se-lhe as gemas dos ovos e a manteiga, mexe-se bem e deixa-se arrefecer.

Depois de frio, tendem-se os croquetes que se envolvem em farinha, passando-os em seguida pelas claras batidas, e depois por pão ralado, fritando-os em óleo fervente em lume esperto mas não demasiadamente forte.

N.º 615—Croquetes de batata

Batatas..	meio quilo
Manteiga.	uma colher de sopa
Gema de ovo.	uma
Salsa picada	um raminho
Raspa de noz moscada, ovo, farinha e pão ralado	q. b.

Cozem-se as batatas com água e sal, passam-se pelo espremedor e amassam-se com a manteiga, a gema do ovo e o ramo de salsa picada, perfumando com noz moscada. Depois de bem amassado deixa-se arrefecer. Tendem-se e fazem-se pelo mesmo processo dos croquetes de arroz.

N.º 616—Croquetes de milho

Farinha de milho	250 grs.
Banha.	uma colher de chá
Ovos..	dois
Queijo ralado (da Ilha)	duas colheres de sopa
Farinha, pão ralado, sal e mais ovos.	q. b.
Agua..	» »
Manteiga	» »

Desfaz-se a farinha num pouco de água fria, junta-se-lhe mais um pouco de água quente, tempera-se com o sal, põe-se sobre o lume e deixa-se ferver, mexendo sempre até a farinha estar cozida; quando estiver quase pronta, tempera-se com a banha e tira-se; deve ficar bastante espessa. Quando estiver quase fria, juntam-se-lhe os ovos e o queijo, bate-se bem e deixa-se arrefecer até endurecer.

Tendem-se os croquetes embrulhados em farinha, passam-se por ovo, depois por pão ralado e fregem-se em óleo fervente. Depois de escorridos, regam-se com manteiga derretida.

(Acompanham peixe frito).

N.º 617 — Esparregado de beldroegas

Beldroegas.	q. b.
Manteiga, leite e sal.	» »

As beldroegas fazem um magnífico esparregado.

Na cidade encontram-se raramente, mas há sítios no campo onde abundam, por isso esta receita é útil para as pessoas que vivem nas províncias.

E' necessário tirar-lhes o olho antes de as cozer e é precisa uma grande quantidade de beldroegas para se obter uma travessa de esparregado, pois diminuem muito com a cozedura.

Procede-se como indica a receita N.º 618.

N.º 618 — Esparregado de espinafres

Espinafres	um molho grande
Manteiga	uma colher de sopa
Leite e sal	q. b.

Lavam-se os espinafres em várias águas e cozem-se, sem água, numa panela. Como já se disse em outras receitas, o suor que criam é suficiente para os cozer.

Escorrem-se, espremem-se muito bem e picam-se na tábua com a meia-lua.

Põe-se a manteiga ao lume num tacho; deita-se a verdura picada e a farinha e deixa-se saltear.

Junta-se depois o leite necessário para fazer uma papa mais ou menos espessa, segundo o gosto. Tempera-se com sal fino.

Pode enfeitar-se na travessa com rodelas ou quartos de ovos cozidos.

N.º 619 — Esparregado de espinafres com natas

Espinafres	um molho grande
Manteiga	uma colher de sopa
Leite e sal	q. b.
Natas frescas..	um decilitro e meio

Procede-se como indica a receita N.º 618, deixando o esparregado um pouco consistente.

Na ocasião de o mandar para a mesa, bate-se um pouco a nata, deita-se o esparregado numa travessa e cobre-se com a nata batida.
Não leva os ovos cozidos.

N.º 620 — Esparregado de nabiça

Nabiças	q. b.
Manteiga, leite e sal	» »

Emprega-se o mesmo processo da receita N.º 618.
E' conveniente dar uma fervura às nabiças numa primeira água e acabar de as cozer em outra água. Ficam menos ásperas e mais agradaveis ao paladar.

N.º 621 — Esparregado para acompanhar peixes

Nabiças	q. b.
Azeite muito bom e coentros.	» »
Agua de peixe cozido e sal	» »
Alho e cebola..	» »

Preparam-se as nabiças conforme se indicou nas receitas N.º 618 e N.º 620.
Põem-se ao lume, num tacho, um pouco de azeite, uma cebolinha e um dente de alho picadinhos e um bom ramo de coentros tambem picados. Deixam-se fritar ligeiramente, deitam-se as nabiças picadas e a água de peixe cozido, procedendo como nos outros esparregados. Não deve ficar muito brando.
Este esparregado, de origem algarvia, é magnifico para acompanhar peixes fritos ou cozidos.
E' preciso não esquecer que a água do peixe tem sal.

N.º 622 — Espinafres à americana

Presunto	quatro fatias
Farinha.	três colheres de sopa
Açúcar	uma colher de chá
Gema de ovo	uma
Espinafres	um molho grande
Manteiga, sal, pimenta, vinagre, água e leite	q. b.

Corta-se o presunto as quadradinhos, lava-se bem e põe-se de molho durante duas horas. Derrete-se um pouco de manteiga onde se fritam levemente os bocadinhos de presunto; em seguida juntam-se-lhe as três colheres de farinha, mexe-se bem e vai-se deitando água e leite em partes iguais em quantidade até se obter um creme grosso; nesta altura junta-se a gema desfeita num pouco de

leite, a pimenta, o vinagre e no fim os espinafres que devem estar cozidos e passados pela máquina, mexendo bem de forma a ficarem num polme. E' necessário ter cuidado com o sal por causa do presunto que, gèralmente, é salgado. Deixa-se ferver e ao tirar-se leva uma boa colher de manteiga servindo-se imediatamente.

N.º 623 — Espinafres à italiana

Espinafres	q. b.
Manteiga	» »
Queijo parmezão ralado	» »
Sal	» »

Cozem-se os espinafres em muito pouca água, devidamente temperada com um pouco de sal.

Escorrem-se e espremem-se para se lhes tirar toda a água.

Derrete-se uma porção de manteiga numa fregideira, deitam-se as folhas dos espinafres, polvilham-se abundantemente com queijo ralado e deixam-se fritar, deitando, de vez em quando, um pouco de queijo.

Preparam-se assim todas as verduras; couves de Bruxelas, tirinhas de feijão verde, couve lombarda, etc., cozendo sempre as hortaliças antes de as passar na manteiga com queijo.

Deve deitar-se muito pouco sal pois tem de se levar em conta o da manteiga e o do queijo.

N.º 624 — Espinafres em creme

Espinafres	um molho grande
Farinha	uma colher de sopa
Manteiga	» » » »
Leite	q. b.
Nata fresca	um decilitro
Sal e pimenta em pó	q. b.

Cozem-se os espinafres depois de lavados em muitas águas, para lhes tirar toda a terra. Põem-se a escorrer num passador. Logo que arrefecem, espremem-se muito bem com a mão e picam-se numa tábua com a meia-lua.

Derrete-se a manteiga juntamente com a farinha, juntando-lhe em seguida o leite necessário para fazer um creme muito grosso onde se deitam os espinafres, mexendo tudo ao lume para ligar. Deve ficar bastante grosso, tempera-se com sal e pimenta. Na ocasião de se servir põem-se numa travessa deitando por cima a nata ligeiramente batida.

N.º 625—Espinafres ou feijão verde no forno

Espinafres	dois molhos grandes
Molho «Béchamel»	q. b.
Pão ralado	» »
Queijo ralado.	» »
Manteiga	» »

Cozem-se os espinafres, e escorrem-se muito bem de forma que fiquem sem água nenhuma.

Numa travessa, que possa ir ao forno e à mesa, colocam-se os espinafres que se tapam em seguida com uma porção abundante de molho «Béchamel». Polvilham-se com queijo do Alentejo, curado e ralado. e depois com um pouco de pão ralado; por cima espalham-se uns pedacinhos de manteiga, e mete-se no forno para còrar servindo-se em seguida.

Também se pode fazer este prato empregando feijão verde muito tenro em vez dos espinafres. Deve ser cortado muito fino no sentido do comprimento antes de ser cozido.

N. B.—Pode fazer-se esta mesma receita empregando molho de tomate em vez de molho «Béchamel».

Deve seguir-se processo idêntico ao da receita acima explicada.

N.º 626—Feijão verde com ovos

Feijão verde..	meio quilo
Ovos	três
Manteiga.	uma colher
Cebola	uma
Alho	um dente
Banha	q. b.
Sal e pimenta em pó	» »

Corta-se o feijão verde fininho apertando na mão como se faz à couve para o caldo verde. Deita-se num tacho com água a ferver temperada com sal e deixa-se cozer, ficando um pouco rijo; tira-se e põe-se a escorrer num passador. A' parte, pica-se uma cebola e o alho que se levam ao lume com um bocadinho de banha e deixa-se refogar, ficando a cebola apenas cozida. Deita-se-lhe o feijão, dá-se-lhe umas voltas, juntando-lhe depois os ovos batidos, fervendo até enxugar. Ao tirar-se leva a manteiga, sumo de limão e um pouco de pimenta; enfeita-se com tiras de pão de forma fritas em manteiga.

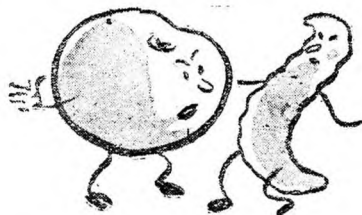
N.º 627 — *Fofinhos de batata*

Batatas	meio quilo
Manteiga.	50 grs.
Ovos	dois
Sal grosso e noz moscada	q. b.

Cozem-se as batatas com pele, em lume forte, numa panela com bastante água temperada com sal.

Depois de bem cozidas, pelam-se e passam-se três vezes pelo espremedor, amassando o polme resultante com a manteiga e as duas gemas de ovos, temperando com um pouco de raspa de noz moscada; deve provar-se para ver se necessita um pouco de sal fino, e amassa-se muito bem com a mão. Batem-se as claras em castelo firme e ligam-se ràpidamente à massa que se distribui em forminhas lisas (como para queques) e que já devem estar untadas com banha. Vão imediatamente para o forno; não se devem encher muito porque crescem.

Também se pode fazer um fofo único, cozendo a massa dentro de uma forma grande.

Desenformam-se os fofinhos auxiliando com um palito, e servem-se logo que saem do forno.

N.º 628 — *Guarnição de tomates*

Tomates redondos e muito sãos.	q. b.
Miolo de pão	» »
Manteiga, pão ralado e pimenta	» »
Sal, queijo ralado, sal e azeite bom..	» »
Dente de alho.	» »

Cortam-se os tomates ao meio no sentido da largura e esvaziam-se das pevides.

Unta-se com azeite um tabuleiro que possa ir ao forno e colocam-se nele os tomates.

Deita-se numa fregideira uma colher de azeite e um alho picadinho; leva-se ao lume e quando está quente põe-se um pouco de miolo de pão esfarelado e deixa-se fritar. Tempera-se com sal fino, pimenta, queijo ralado e um pouco de manteiga. Logo que tudo estiver ligado tira-se e enchem-se com este

preparado as cavidades dos tomates. Polvilham-se com um pouco de pão ralado e metem-se no forno para tostarem um pouco.

Também se pode deitar no azeite uma echalota picadinha o que lhe dá muito bom aroma.

As porções são calculadas segundo a quantidade dos tomates.

N.º 629 — Migas de miolos

Rins de porco..	dois
Mioleira de porco	uma
Miolo de pão	q. b.
Ovos..	» »
Banha, vinagre e sal	» »

Grelham-se os rins, partem-se em bocadinhos e refogam-se em banha, junta-se-lhe a mioleira, desfazendo-a muito bem, e depois uma porção de miolo de pão branco esfarelado e um pouco de vinagre. Depois de tudo bem refogado tempera-se de sal e deitam-se uns ovos batidos, mexendo sempre até os enxugar.

Regulam-se as quantidades dos ovos segundo a porção de pão que se deitar.

(Acompanham costeletas de porco fritas).

N.º 630 — Nabos brancos

Nabos	oito
Manteiga..	duas colheres de sopa
Farinha	» » » »
Caldo de carne ou de ossos..	q. b.
Leite	» »
Pimenta em pó e sal	» »
Açúcar	uma colherinha de chá

Pelam-se os nabos, cortam-se às rodelas ou às tiras e põe-se a fritar num tacho com uma colher de manteiga e um pouco de sal. Quando começam a aloirar junta-se-lhe a farinha e continuam sobre o lume, mexendo sempre, até tudo adquirir uma cor aloirada. Deitam-se então leite e caldo em partes mais ou menos iguais, mexendo sempre para não fazer grumos. Depois de engrossar prova-se, tempera-se com um pouco de pimenta branca em pó e uma pitada de açúcar.

Fervem até estarem cozidos.

N.º 631 — Pão de espinafres

Espinafres	dois molhos
Leite	meio litro
Ovos	três

Farinha. .. .. q. b.
Manteiga e sal .. .. » »

Cozem-se os espinafres, espremem-se para lhes tirar toda a água e passam-se na máquina de picar carne. Faz-se, à parte, o seguinte molho: derrete-se uma boa colher de manteiga, deitam-se três colheres de farinha que se deixa fritar, juntam-se-lhes, pouco a pouco, quatro decilitros de leite deixando-se ferver de forma a obter uma papa bem grossa. Liga-se com as três gemas de ovo desfeitas no resto do leite e vai novamente ao lume para as cozer. Deve ficar um creme bastante consistente; liga-se tudo com o polme dos espinafres e deixa-se arrefecer. Uma hora antes de se servir batem-se as claras em castelo, mistura-se tudo e vai a cozer numa forma com buraco no centro com dezassete centímetros de diâmetro e oito centímetros de altura. A forma deve ser untada com banha e polvilhada com pão ralado. Desenforma-se e enche-se o centro e à volta com qualquer guisado de carne, línguas ou aves.

N.º 632—Pão frito («Croutons»)

Pão de forma da véspera .. .. q. b.
Manteiga.. .. .. » »

Cortam-se fatias de pão às quais se tiram as côdeas; cortam-se as fatias em tiras, e estas em quadradinhos que se põem numa fregideira com uma colher de manteiga; leva-se a fregideira a lume brando, e vão-se mexendo os quadradinhos até tomarem cor doirada. Servem-se ao mesmo tempo que a sopa num pratinho ou travessa onde se deve colocar um guardanapo de papel que absorverá a gordura que é desagradável quando se vê no prato.

N. B.—As côdeas podem aproveitar-se para fazer pão ralado.

(Veja «Conselhos» N.º 33).

N.º 633—Pãezinhos de batata

Batatas cozidas	230 grs.
Farinha	60 »
Leite.	um decilitro
Fermento em pó	uma colher de café
Sal e pimenta	q. b.
Noz moscada..	» »

Cozem-se as batatas e passam-se pelo passador ainda quentes, amassam-se com a farinha, deitando o leite, pouco a pouco, até que seja absorvido, ficando uma massa consistente mas fofa. Põe-se em cima de uma mesa enfarinhada, dá-se-lhe a forma de um rolo e corta-se em pedaços como se fossem pãezinhos.

Rolam-se um a um na farinha, carrega-se em cima com um garfo, de maneira que fiquem riscados e põem-se num tabuleiro untado com banha. Quando estão cozidos de um lado podem voltar-se; untam-se com manteiga por baixo, voltam-se novamente, coloca-se mais manteiga por cima e servem-se imediatamente. Dá seis pãezinhos.

N.º 634 — Pudim de batata

Batatas	750 grs.
Gemas	duas
Manteiga.	uma colher de sopa
Leite	um decilitro
Claras em castelo	duas
Gema	mais uma
Banha e pão ralado	q. b.

Cozem-se as batatas, passam-se pela máquina, levam a manteiga, as gemas de ovos, o leite e as claras em castelo. Untam-se com banha uma travessa que possa ir ao forno, polvilha-se com bastante pão ralado e ajeita-se em cima a massa dando-lhe a forma de um pão de forma. Depois de cozido, doira-se com gema de ovo e volta ao forno a còrar. Na ocasião de ir para a mesa despega-se com uma faca, põe-se na travessa, colocando à volta o assado que for a acompanhar.

N.º 635 — Pudim Juliana

Cenouras	três
Nabos	»
Batatas	»
Feijão verde	125 grs.
Ervilhas	200 »
Queijo parmezão ralado	60 »
Leite..	meio litro
Manteiga	duas colheres

Cortam-se, em bocadinhos pequeninos, as cenouras, as batatas e o feijão verde, juntam-se-lhe as ervilhas, que devem ser tenras, e deita-se tudo numa panela cheia de água a ferver, temperada com sal. Deixa-se cozer com cuidado para os legumes não ficarem desfeitos. Põem-se a escorrer no passador. A' parte, faz-se com o leite uma porção de molho «Béchamel». Quando pronto junta-se-lhe o queijo parmezão ralado, misturando muito bem, e unta-se uma travessa que possa ir ao forno e à mesa. Põe-se dentro metade do molho, em cima espalham-se os legumes cozidos, pondo de parte uma pequena porção dos mesmos num pires. Cobrem-se com o resto do molho e por cima espalham-se os legumes que

se separaram. Polvilha-se por cima com bastante queijo ralado ao qual se juntou um pouco de pão ralado; espalham-se umas duas colheres de manteiga em bocadinhos e mete-se a travessa no forno a còrar ligeiramente.

N.º 636 — Puré de batata «gratiné»

Batatas	meio quilo
Manteiga	50 grs.
Leite	q. b.
Molho «Béchamel»	» »
Queijo Gruière ralado, manteiga e pão ralado.	» »

Cozem-se as batatas, passam-se duas vezes pelo espremedor, temperam-se com manteiga e um pouco de leite, para ligar. Num prato de ir ao forno e à mesa põem-se camadas alternadas deste puré, de molho «Béchamel» e de queijo Gruière ralado. No fim polvilha-se com pão ralado fino, espalham-se por cima bocadinhos de manteiga e vai ao forno a tostar.

N.º 637 — Rochedos de batata

Batatas..	meio quilo
Pão ralado	duas colheres de sopa bem cheias
Ovos	dois
Manteiga	30 grs.
Noz moscada, sal e pimenta . ..	q. b.

Cozem-se as batatas, com pele, em água temperada de sal e, ainda a ferver, pelam-se e passam-se, pelo espremedor, para um alguidar. Amassa-se o polme de batata com a manteiga, o pão ralado, as gemas e os temperos e, no fim de bem ligado, juntam-se-lhe as claras em castelo. Coloca-se a massa aos bocados, num tabuleiro untado com banha, dando-lhes a forma de rochedos. Vão ao forno a cozer durante, aproximadamente, um quarto de hora.

N.º 638 — Rodelas de batata «Mirenchu»

Batatas	um quilo
Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Manteiga	» » » »
Alcaparras..	uma colher
Filetes de anchova de lata ..	seis
Caldo de carne	q. b.
Sal e pimenta em pó	» »

Cozem-se as batatas, com a pele, em água temperada com sal. Havendo uma panela própria é preferível cozê-las em vapor.

Põem-se, num tacho, a manteiga e a farinha e levam-se ao lume, mexendo sempre para incorporar ambas as coisas; deixa-se fritar um pouco a farinha, juntando ao mesmo tempo as anchovas picadinhas ou desfiadas e depois deita-se o caldo necessário para fazer um molho um pouco grosso onde se metem as batatas peladas e cortadas em rodelas um pouco grossas. Temperam-se com pimenta em pó e servem-se muito quentes. Na ocasião de as mandar para a mesa, espalham-se por cima as alcaparras.

(Acompanham bifes, carnes grelhadas ou assadas em sangue).

N.º 639 — Rodelinhas «Kirikis»

Farinha de trigo..	250 grs.
Queijo fresco sem sal..	125 »
Leite cru.	dois decilitros
Banha	uma colher de sopa
Ovo inteiro	um
Sal fino e raspa de noz moscada	q. b.

Passam-se os queijos por um passador, mistura-se o polme resultante com o leite, a banha derretida, o ovo batido, uma leve raspa de noz moscada e o sal fino que se julgar necessário. Mexe-se tudo muito bem, deita-se em cima a farinha e amassa-se até ficar tudo ligado, trabalhando em seguida em cima da pedra para a massa ficar fina. Deixa-se descansar a bola de massa e depois estende-se da grossura de uma moeda, corta-se com uma rodela com quatro centímetros de diâmetro e vão-se colocando as rodelinhas em cima de uma tábua enfarinhada.

A' hora de ir para a mesa, fregem-se em óleo fervente, pondo-as a escorrer, quando saem do lume, em cima de papéis pardos.

São magníficos para acompanhar bifes, carnes assadas, e, em geral, qualquer prato de carne.

N.º 640 — Tomates com creme

Tomates grandes ..	dois
Manteiga	uma colher de sopa bem cheia
Nata fresca.	duas colheres de sopa
Açúcar.	» » » chá
Sal e pimenta	q. b.

Escolhem-se tomates grandes e muito sãos. Lavam-se, enxugam-se e

cortam-se ao meio, tiram-se-lhes as pevides, e põem-se em cima de um pano para escorrerem. A' parte, derrete-se a manteiga numa fregideira grande; colocam-se nela as metades dos tomates, com a parte cortada voltada para baixo, e tapam-se. Deixam-se ferver durante uns dez minutos em lume brando. Voltam-se, salpicam-se com açúcar, o sal, a pimenta e deixam-se ferver novamente, apenas até estarem cozidos.

No momento de os servir, liga-se o molho que tiverem deitado com as colheres de nata fresca.

(Para guarnição de assados).

N.º 641 — Trouxas de «Foie-gras»

Fiambre	q. b.
«Foie-gras»	» »
Manteiga de meio sal	» »

Cortam-se quadrados de fiambre, untam-se com manteiga, coloca-se, em cima de cada um, meia colher de «foie-gras» e enrolam-se.

(Acompanham ervilhas guisadas ou simplesmente cozidas, temperadas com manteiga e sumo de limão).

N.º 642 — «Yorkshire Pudding»

Farinha de trigo	250 grs.
Ovos	três
Leite (preferivelmente cru) ..	meio litro
Gordura de carne assada ..	q. b.
Fermento em pó	uma colherinha de café
Sal fino	» » » »

Põe-se a farinha numa tigela grande; abrem-se em cima os ovos, põem-se o sal e o pó de fermento e vai-se deitando, pouco a pouco, o leite, mexendo até se poder ligar. Bate-se então como se bate um bolo e, quando começa a fazer bolhas, deita-se o resto do leite e alguma gordura de carne assada que houver. Põem-se numa fregideira bastante grande (sem cabo para caber no forno) umas colheres de banha e de gordura de carne. Leva-se ao lume e quando está fumegante deita-se o polme de farinha que se preparou. Assim que começa a ferver mete-se a fregideira no forno e deixa-se cozer.

A fregideira deve medir 25×30.

Serve-se cortado em fatias para acompanhar o rósbife.

Este é o clássico acompanhamento usado em Inglaterra.

DOÇARIA

OS MEUS SEGREDOS
OS MEUS CONSELHOS

NA PASTELARIA

1.º) — Prepare sempre todos os ingredientes para fazer os seus bolos antes de os começar. Ponha tudo em ordem ao pé da balança em cima de uma mesa.

2.º) — Prepare as formas antes de começar a bater os bolos para os meter sem demora no forno, apenas acabe de os bater.

3.º) — Forre sempre as formas, tabuleiros, etc., com um papel branco grosso (género papel manteiga). Vire a forma para baixo e ajuste em cima o papel, vincando bem à roda para marcar o feitio. Levante-o e corte-o com uma tesoura, exactamente pelo vinco. Unte generosamente a forma no fundo e dos lados; ajuste o papel no fundo e unte-o também. Se seguir este conselho nunca terá o desgosto de ver um bolo feio nem dificuldades em o desenformar depois de cozido.

4.º) — Depois de pesar a farinha junte-lhe o pó de fermento que a receita indicar e, em seguida, peneire *sempre* ambas as coisas juntamente. A farinha ficará mais leve e o pó de fermento misturado por igual.

5.º) — Junte as claras em castelo (se a receita assim o indicar) depois dos bolos estarem bem batidos. *Deve ser sempre a última coisa,* mexendo, apenas, levemente com a colher de pau. Deite logo a massa ràpidamente na forma que, conforme disse, deve já estar preparada, e meta-a no forno.

6.º) — Se os bolos levam muita farinha, para evitar que a massa fique mal ligada, deite apenas metade da farinha. Bata então as claras em castelo — deite duas colheradas na massa, ligue o resto da farinha — bata bem nessa altura, deitando por fim o resto das claras, procedendo-se como disse no N.º 5.

7.º) — Quando os bolos levam leite, vinho ou qualquer outro líquido, é desnecessária esta precaução, pois sendo a massa mais fluída, absorverá bem toda a farinha.

8.º) — No princípio da cozedura não abra constantemente o forno. O ar

frio prejudica os bolos quando principiam a crescer. No entanto, é preciso vigiá-los, entreabrindo, apenas, a porta do forno. Não a feche com violência nem estremeça o fogão.

9.º) — Prefira a todos os fornos os de fogão de gás. E' o único que nos dá a garantia de um trabalho perfeitíssimo porque o podemos regular absolutamente à nossa vontade. Já não falo nos fogões eléctricos, luxo entre nós ainda não permitido.

10.º) — Tome a devida atenção às temperaturas do forno. Delas depende, em grande parte, o bom êxito dos seus bolos. Quando fizer um bolo grande, se trabalhar com fogão de gás, acenda os bicos do forno quando o começar a bater. Assim ele estará na temperatura devida para meter o bolo apenas acabado.

11.º) — Bolos grandes de farinha, quando entram no forno, precisam, para levantar, calor esperto, mas não demasiado.
Depois de còrados diminua os bicos, se trabalhar em fogão de gás. Se trabalhar em fogão de coque passe a forma, nessa altura, para a parte de baixo. Também, neste, caso, pode cobri-la com um papel pardo humedecido em água; isto evita que se queime a côdea que se forma em cima.

12.º) — Biscoitos e bolachas carecem forno forte para cozerem ràpidamente, senão endurecerão por uma longa demora no calor.

13.º) — Massas folhadas, pães, «scones» e, em geral, todas as massas lêvedas carecem forno muito quente.

14.º) — Pudins, bolos finos de ovos, de amêndoa, etc., carecem de temperatura média, para cozerem devagar.

15.º) — Coza massas folhadas, pães, bolos (género bolo Rei), biscoitos e bolachas em fogão de gás, metendo o tabuleiro na segunda ranhura do forno — contando de cima — *virando os bicos para cima.* Coza bolos grandes de farinha — cozidos em forma — pudins e assados, colocando o tabuleiro na segunda ranhura contando de baixo *e deixe os bicos deitados.* Na Companhia do Gás vendem-se uns termómetros próprios para se meterem nos fornos e com os quais se pode verificar, com extrema facilidade, as temperaturas do mesmo.

16.º) — Verifique se os bolos grandes estão cozidos espetando no centro um palito. Tire-o e passe-o pelas costas da mão esquerda. Se não deixar um risco, o bolo estará cozido. No centro é que regula, pois dos lados coze mais ràpidamente. Não os deixe secar demais. Os bolos de farinha excesivamente cozidos tornam-se secos e insípidos. Quando vir que está pronto, passe em volta a lâmina de uma faca pequena, para o despegar bem; sacuda a forma,

espere dois minutos, coloque-lhe em cima um guardanapo dobrado em quatro, vire-a para cima da mão, levante o papel do fundo, ponha esse papel em cima de uma grelha e o bolo em cima da mesma. Todas estas precauções evitam que ele se pegue, enquanto quente, e que, ao levantá-lo, fiquem bocadinhos agarrados à mesa ou a um prato. Ponha a grelha sobre um prato e deixe arrefecer. Depois de frio, coloque o bolo no prato onde for servido.

17.°) — Pães, bolos amassados, bolachas, biscoitos e massas folhadas devem ser cozidos sobre a placa de ferro do forno em vez dos tabuleiros de lata. Com este sistema ganham muito porque recebem calor directo.

Quando se tratar de bolos grandes ou pães, deixe aquecer bem a placa antes de os colocar nela.

18.°) — Quando fizer bolos de véspera ou quando lhe sobrarem bolos dos seus chás, nunca os deixe ao ar, nem sequer em pratos dentro dos armários. Guarde-os sempre em latas que fechem bem, ou em terrinas de loiça devidamente tapadas. Os bolos tratados assim conservar-se-ão frescos durante bastantes dias.

19.°) — Biscoitos e bolachas devem estar sempre dentro de latas ou frascos herméticamente fechados, para evitar que amoleçam. Nunca tape, porém, bolos e bolachas, enquanto estiverem quentes. Só os deve isolar do ar depois de bem frios.

20.°) — Quando quiser rechear ou cobrir um bolo deixe-o arrefecer complètamente antes de o enfeitar.

21.°) — Quando deitar a massa crua de um bolo dentro de uma forma alta, procure espalhá-la mais para os lados, deixando o centro possívelmente mais baixo. Assim evitará que o bolo cresça demasiado no centro e fique por isso imensamente desnivelado. Tome esta precaução, principalmente, quando fizer bolos que deseje cobrir com cremes ou coberturas de açúcar,

22.°) — Quando a receita mandar derreter a manteiga, faça-o sempre em banho-maria, para evitar que ela frite e escureça. Basta pô-la numa frigideira pequena e esta dentro de outra maior que contenha um pouco de água, não muita, porque, com a fervura, salta para dentro da que tem a manteiga.

23.°) — Empregue o mesmo processo para derreter «tablettes» de chocolate, para fazer «mousses», cremes, coberturas, etc.

24.°) — Uma torta para enrolar — género torta de Viena — à base de três ovos, deve ser cozida num tabuleiro com o diâmetro de 31×21. Se essa quantidade de massa for cozida num tabuleiro maior, ficará desigual e abiscoitada nos bordos, que se partirão ao enrolar.

25.º) — Despeje sempre as tortas para enrolar, voltando o tabuleiro para cima de papel comprido polvilhado com açúcar. *Enrola-se juntamente com o papel.* Isto facilita o trabalho e evita que a massa abra fendas.

26.º) — Os bolos cujas receitas mandam que sejam cozidos em duas ou três formas iguais, dividindo a massa entre eles para depois de cozidos serem novamente unidos com qualquer recheio, podem, na falta dessas formas, serem cozidos em uma única forma grande e alta. Depois do bolo estar cozido e bem frio, corte-o transversalmente em duas ou três partes com uma faca bem afiada.

27.º) — Peneire sempre o açúcar de cobrir na ocasião de o empregar para evitar que a «cobertura» fique com bolas duras. Se algum açúcar engranitado ficar na peneira, pise-o no almofariz e peneire-o novamente. Este açúcar vende-se no mercado com o nome de «Icing Sugar». Também se obtem este açúcar moendo açúcar pilé em moinhos de trigo.

28.º) — Como o açúcar refinado vem sempre das mercearias cheio de terrões duros, é conveniente esmagá-lo com a mão do almofariz na ocasião de o empregar. Isto facilita o trabalho quando temos de bater gemas de ovos juntas com açúcar.

E seja prática: faça esse trabalho dentro do depósito da balança, depois de o pesar, o que é rápido.

29.º) — Quando se acabam os doces de frutas, geralmente sobra muita calda no fundo das compoteiras. Seja económica e aproveite fazer uma porção de geleia na ocasião das suas provisões. Depois de ter o doce pronto, deite-o, ainda um pouco quente, em tigelas ou frascos, tirando, com um garfo, os bocados de fruta de dentro do tacho e arrumando-os cuidadosamente nesses recipientes. Só então deve deitar por cima a calda suficiente para os encher, de forma que a fruta fique bem coberta. E' quanto basta para a conservar e essa calda é suficiente para embeber a fruta.

A que sobra leve-a de novo ao lume e deixe-a ferver devagarinho até ficar gelatinosa. Tome cuidado em não a levar a um ponto demasiadamente alto porque, depois de fria, ficará em pedra. Guarde-a em boiões enquanto quente e agradecer-me-á o conselho, porque ficará com uma óptima geleia para rechear e enfeitar os seus bolos.

30.º) — Tenha sempre «praliné» (veja receita N.º 1049) dentro de uma lata fechada, na sua despensa. E' um enfeite saborosíssimo para polvilhar abundantemente um leite creme que se faz à pressa, quando à última hora chegam visitas.

31.º) — Tenha também uma lata de farinha «Custarda». E' óptima para fazer ràpidamente um creme.

32.º — Quando o leite creme falhar, deite-o devagarinho, pouco a pouco, para uma garrafa, agitando-a de cada vez que deitar uma porção de creme, isto para evitar que estale. Quando o creme estiver todo na garrafa, tape a boca com a palma da mão, agite-a com força e o mais ràpidamente possível. O creme ligará novamente. Quando o creme é em menor quantidade, dá resultado batê-lo ràpidamente com o batedor de rodas.

33.º — Quando fizer sonhos, *beignets* e *soufflés*, deite na massa uma colherinha de café de pó de fermento. Verá como ficam sempre lindos!

34.º — Faça em sua casa o fermento em pó para os seus bolos o que é extremamente simples. Preste atenção à receita N.º 1046 e aprenda a fazer mais uma economia.

35.º — Dissolva o fermento de padeiro em água ou leite apenas mornos. Quando é dissolvido em temperatura excessivamente alta, alteram-se as propriedades de fermentação.

36.º — Se lidar com massas para pães ou bolos que devam levedar com fermento de padeiro, ao acabar de amassar, faça-lhes uma cruz com o lado da mão direita bem aberta, isto antes de as por a levedar. Não julgue que se deve tomar esta medida com receio das bruxas ou de maus olhados... Os traços que se imprimem na bola de massa crua facilitam a verificação do estado progressivo do levantamento da massa.

37.º — Quando colocar os bolos e bolachas nos tabuleiros para cozerem, tome a precaução de não os pôr muito juntos, sobretudo se forem de receita que tenha muita manteiga, porque ao cozerem alastram e pegam-se uns aos outros, o que é detestável porque ficam defeituosos.

38.º — Aproveite as cascas das laranjas; veja a receita N.º 1041. Terá sempre em casa cascas cristalizadas que são óptimas para servir ao chá em palitinhos, e têm tanta serventia para os seus bolos!

39.º — Aproveite também a nata do leite. Todos as dias, depois do leite ferver, deixe criar a nata e tire-a para uma tijelinha. Se tiver frigorífico poderá conservá-la fresca durante muitos dias. E' excelente para os seus bolos e biscoitos; nas receitas que levam manteiga poderá, com vantagem, substituir parte do peso desta, por nata de leite e poupará assim uma porção de manteiga. Também os cremes, os recheios de carne ou peixe e alguns molhos ganham muito quando se lhes juntam algumas colheres de nata ou leite.

40.º — Encontrará nas boas drogarias pós còrantes, inofensivos, com os quais poderá obter todos os tons que desejar dar às coberturas de açúcar para

cobrir bolos para colorir licores, sorvetes, etc.; basta uma pá de palito cheia de pó para obter uma cor linda. Os tubos vazios de aspirina ou de outros quaisquer comprimidos são magníficos para os guardar, colando um papelinho por fora onde prèviamente se escreveu o nome da respectiva cor. Meta os tubos numa caixinha e terá sempre à mão este meio simples de fazer bolos e cremes bonitos.

MEDIDAS — EQUIVALÊNCIAS

Uma colher de sopa de açúcar	20 grs
» » » » » farinha de trigo	15 »
» » » » » » » maisena	10 »
» » » » » fécula de batata..	20 »
» » » » » manteiga	20 »
Uma colher de chá de açúcar	5 grs.
» » » » » fermento	10 »
» » » » » sal fino	10 »
Uma chávena de açúcar (rasa)	150 grs.
» » » » (cheia)	180 »
» » » farinha de trigo (rasa)	130 »
» » » » » » (cheia)	150 »
Uma chávena de leite..	dois decilitros
» » » miolo de amêndoa	125 grs.
» » » manteiga	200 »
» » » miolo de nozes	100 »

E' preferível servirmo-nos sempre de uma balança quando fazemos os nossos bolos; porém, numa falta, é útil e conveniente saber as equivalências das vulgares medidas de chávenas e colheres

PONTOS DE AÇUCAR

1.° — Ponto de pasta:

O açúcar deve correr da colher deixando uma leve camada aderente.

2.° — Ponto de cabelo:

O açúcar deve correr da colher em fios finíssimos.

3.° — Ponto de pérola:

Formam-se bolinhas nas pontas dos fios que correm da colher.

4.° — Ponto de espadana:

A calda deve cair da colher em tiras, como fitas de nastro.

5.° — Ponto de rebuçado:

Deitando uma colher de calda numa tijela cheia de água fria, deve formar uma bola.

6.° — Ponto de areia:

O açúcar começa a secar e a agarrar-se às paredes do tacho, tornando-se areento.

7.° — Ponto de caramelo:

O açúcar começa a escurecer e a derreter-se, depois de ter estado seco.

FORNO — TEMPERATURAS

Forno forte:

Massas folhadas — Pães

Forno bem quente:

Biscoitos — Bolachas — Pastelaria em geral

Forno quente:

Tortas — Quéques — Bolos pequenos

Forno moderado:

Bolos de farinha, de ovos ou de amêndoa, cozidos em formas ou tendidos e em tabuleiros, Pudins cozinhados directamente ou em banho-maria.

Forno muito brando:

Merengues —Suspiros — «Macarons».

Biscoitos
BISCOITOS

N.º 643 — Abelhinhas

Farinha de trigo	120 grs.
Manteiga de meio sal..	60 »
Passas de Corinto	40 »
Açúcar refinado	50 »
Ovos completos	um
Fermento em pó	uma colher de chá

Amassa-se a manteiga com o açúcar, junta-se-lhe depois o ovo batido e, a seguir, a farinha peneirada com o fermento, amassando tudo até obter uma massa bem ligada.

Tendem-se bolinhas sobre a pedra enfarinhada; rolam-se depois com os dedos para as tornar compridas e estreitas e apertam-se num dos lados para lhes dar a forma das abelhas, isto é, fazendo o corpo e a cabeça.

Vão-se pondo em tabuleiros levemente untados com manteiga e cozem-se em forno esperto.

N.º 644 — Amanteigados

Manteiga	150 grs.
Açúcar.	» »
Farinha	400 »
Gemas.	três
Clara de ovo	q. b.
Amêndoa picada	» »

Derrete-se a manteiga e bate-se com o açúcar; junta-se-lhe as gemas e amassa-se tudo com a farinha peneirada com o fermento. Tendem-se bolinhas que se passam por clara de ovo e amêndoa picada. Vão ao forno em tabuleiros untados.

N.º 645 — Amores

Açúcar pilé.	250 grs.
Farinha de trigo.	450 »

Manteiga sem sal	115 grs.
Fermento em pó..	uma pitada
Raspa de casca de limão	q. b.
Canela em pó	» »

Põe-se tudo dentro de um alguidar, e amassa-se bem até se poderem tender uns bolinhos pequenos que se vão pondo em tabuleiros untados; vão a cozer em forno forte.

N.º 646 — Argolas da prima Maria

Farinha de trigo..	500 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga	100 »
Banha	100 »
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó..	uma pitada
Açúcar pilé	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar, juntam-se-lhe todas as coisas mencionadas, e amassa-se muito bem, até ligar a massa que se põe em cima da mesa enfarinhada. Tendem-se argolinhas que se colocam em tabuleiros untados, polvilham-se com açúcar pilé e vão a cozer em forno esperto para não ficarem duras.

Devem ficar doiradas.

N.º 647 — Argolinhas

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar	100 »
Manteiga de meio-sal..	uma colher de sopa
Banha de porco (pura).	» » » »
Fermento em pó	» » »
Leite.	q. b.

Peneira-se a farinha e o fermento para um alguidar, mistura-se-lhe o açúcar, põem-se em cima as gorduras, e amassa-se com o leite suficiente para fazer uma massa bem trabalhada, que se tende em cima da mesa enfarinhada. Fazem-se argolinhas que se colocam em tabuleiros levemente untados, e vão a cozer em forno forte.

N.º 648 — Bagatelas

Farinha de trigo..	250 grs.
Açúcar refinado	125 »

Manteiga..	125 grs.
Ovo inteiro	um
Fermento em pó	uma colher de chá
Amêndoas peladas.	q. b.
Gema de ovo para pintar os bolos ..	» »
Leite para diluir a gema	» »

Peneira-se a farinha com fermento para um alguidar; põem-se em cima a manteiga, o ovo e o açúcar e amassa-se tudo muito bem. Tendem-se bolinhas em cima da pedra da mesa e vão-se colocando nos tabuleiros ligeiramente untados.

Desfaz-se a gema com um pouco de leite, na qual se molha um pincel para pintar as bolinhas. Coloca-se um miolo de amêndoa em cima de cada uma, carregando um pouco para ficarem enterradas e metem-se os tabuleiros em forno esperto para cozerem.

N.º 649 — Baratinhos

Farinha de trigo	250 grs.
Banha de porco	duas colheres de sopa
Manteiga..	uma colher de chá
Fermento em pó	» e meia colher de chá
Sal fino	» pitada
Agua..	q. b.
Açúcar pilé	» »

Peneira-se a farinha com o sal e o fermento para um alguidar. Esfrega-se com as gorduras e amassa-se com a água suficiente até se poder amassar. Tendem-se biscoitos em forma de rosquinhas, que se vão colocando em tabuleiros untados com banha. Polvilham-se com açúcar pilé e vão a cozer em forno esperto.

N.º 650 — Beijocas

Farinha de trigo.	100 grs.
Manteiga de meio-sal	» »
Açúcar refinado	50 »
Perfume (baunilha, raspa de casca de limão ou de laranja).	ao gosto

Peneira-se a farinha para um alguidar; deitam-se em cima a manteiga e o açúcar e amassam-se todas estas coisas muito bem.

Põe-se a massa em cima da mesa enfarinhada e tendem-se pauzinhos com uns sete ou oito centímetros de comprimento. Apertam-se no meio com os dedos para os estrangular e ficarem do feitio dos amendoins.

Colocam-se em tabuleiros levemente untados e vão a cozer em forno bem quente.

N.º 651—Biscoitos de Roma

Farinha de trigo	200 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga sem sal	50 »
Amêndoa pelada e pisada.. ..	40 »
Marrasquino..	10 »
Gemas de ovos	três
Fermento em pó	meia colher de café
Avelãs	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar, deitam-se em cima todas as outras coisas e amassam-se muito bem para obter uma massa fina. Põe-se em cima da pedra da mesa, polvilhada com farinha. Estende-se, com o rolo, da grossura de meio centímetro e cortam-se rectângulos com dez centímetros de comprimento e três de largura, que se vão pondo em tabuleiros untados e polvilhados com farinha.

A' parte, têm-se preparado as avelãs que se torram ligeiramente e se pisam no almofariz. Pulverizam-se os biscoitos com este granulado de avelãs e metem-se no forno para cozer. Calor moderado.

N.º 652—Biscoitos Torres Novas

Farinha de trigo..	300 grs.
Açúcar refinado..	200 »
Miolo de amêndoas	50 »
Ovos	quatro
Casca de limão	uma
Sal fino	uma pitada
Fermento	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; juntam-se-lhes a casca de um limão cortada em tiras fininhas e o miolo de amêndoa prèviamente pelado e passado pela máquina. Bate-se muito bem, tempera-se com sal, deita-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras batidas em castelo, mexendo apenas para ligar.

Coze-se em tabuleiro forrado e bem untado.

Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, corta-se a massa em tiras, que voltam ao forno para aloirar.

(Tabuleiro medindo 38×26).

N.º 653—Biscoitos caiados

Ovos inteiros	quatro
Azeite muito bom	» colheres de sopa

Manteiga de meio-sal	uma colher de sopa
Farinha de trigo	q. b.
Açúcar para cobrir	400 grs.

Batem-se os ovos com o azeite e a manteiga até engrossarem, vai-se-lhes deitando farinha, pouco a pouco, e amassando com a mão até ver que está na conta para se poder tender a massa. Trabalha-se bem e tendem-se argolas que se vão pondo em cima de uma tábua enfarinhada.

Quando estão todas prontas, deitam-se (umas quatro de cada vez) num tacho cheio de água a ferver. Mergulham-se, tiram-se com a escumadeira e colocam-se em cima de panos brancos para escorrerem. Em seguida vão ao forno em tabuleiros untados com manteiga, para secarem um pouco e cozerem.

A' parte, põe-se o açúcar ao lume num tacho, com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de cobrir.

Deitam-se dentro as argolas, mexendo-as ràpidamente para as envolver no açúcar e despejam-se para cima da pedra da mesa que deve estar humedecida com água. Separam-se e põem-se a secar.

N.º 654 — Biscoitos dos Açores

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga	» »
Ovos inteiros	três
Fermento em pó	duas colheres de chá
Sal.	uma pitada
Leite	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento e o sal para um alguidar. Esfrega-se nela a manteiga até ficar toda absorvida.

Batem-se, à parte, os ovos com o açúcar e deitam-se para dentro da farinha, começando a amassar, deitando o leite preciso para ligar a massa. Tendem-se biscoitos do feitio que se quiser, põem-se em tabuleiros e cozem-se em forno esperto.

N.º 655 — Bolinhos de Itália

Farinha de trigo	120 grs.
Açúcar refinado	125 »
Miolo de amêndoa.	100 »
Canela em pó.	uma colher de café
Fermento em pó	» » » chá
Conhaque	» » » »
Manteiga	» » » »

Gemas de ovos.	duas
Clara de ovo	uma

Peneira-se a farinha com o fermento e a canela para um alguidar, faz-se uma cova no centro, onde se põem as gemas, a clara, a manteiga, o açúcar e o conhaque. Amassa-se tudo bem para fazer uma pasta dura mas bem trabalhada.

Prèviamente, têm-se pelado as amêndoas e secado ao calor do Sol, ou de forno muito brando, passando-as em seguida pela máquina. Juntam-se, assim preparadas, à massa que se amassou, ligando tudo muito bem. Divide-se em duas porções iguais, que se tendem em cima da pedra, dando-lhes o feitio de um chouriço grosso. Põem-se os dois rolos num tabuleiro levemente untado com manteiga, achatam-se um pouco com as palmas das mãos e cozem-se em forno bem quente. Logo que estão cozidos põem-se em cima da pedra, cortam-se em atiazinhas, que voltam ao forno em tabuleiros, para aloirarem.

N.º 656 — *Bolinhos argelinos*

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga de meio-sal..	50 »
Azeite muito bom.	uma colher de doce
Fermento em pó	» » » chá
Canela em pó	» » » »
Raspa de casca de.	meio limão
Sal fino..	uma pitada
Ovos completos	dois

Bate-se a manteiga e o azeite com o açúcar até ficar em creme; deitam-se depois os ovos, um por um, batendo sempre para engrossar. Juntam-se todos os temperos e no fim leva a farinha peneirada com o fermento. Na altura em que se começa a juntar a farinha começa-se também a amassar com a mão e assim se faz até ao fim. Quando a massa estiver bem ligada, põe-se em cima da pedra da mesa enfarinhada. Estende-se com o rolo, e corta-se toda em quadrados 4×4, que se vão pondo em tabuleiros polvilhados com farinha.

Metem-se os tabuleiros no forno e vão a cozer. Forno quente.

N.º 657 — *Bolinhos de araruta*

Açúcar refinado	125 grs.
Farinha de trigo	100 »
Manteiga de meio-sal	» »
Farinha de araruta	um pacote
Ovos completos	um

Põe-se tudo num alguidar, amassa-se muito bem até estar uma massa bem ligada, que se coloca em cima da tábua enfarinhada.

Tendem-se bolinhas que se põem em tabuleiros levemente untados e vão a cozer em forno bem quente.

N.º 658 — Bolinhos de areia

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga	200 »

Amassa-se tudo junto num alguidar e tendem-se bolas pequenas, que se vão pondo, espaçadas, em tabuleiros ligeiramente untados. Carrega-se, um pouco, com a ponta do dedo mínimo, no centro de cada uma, para fazer uma covinha.

Vão a cozer em forno esperto. Devem ficar loiras. Depois de cozidas, polvilham-se com açúcar refinado e canela.

N.º 659 — Bolos lembrados

Açúcar refinado	500 grs.
Farinha de trigo	» »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	duas
Vinho fino	um cálice
Fermento em pó	uma colher de chá rasa

Batem-se muito bem os ovos com o açúcar e depois de estarem grossos junta-se-lhes o vinho, mexendo bem e depois a farinha peneirada com o fermento. Amassa-se com as mãos enfarinhadas, tiram-se, com uma colher, bocados de massa de dentro do alguidar, aos quais se dá a forma de bolos, que vão a cozer no forno em tabuleiros untados.

N.º 660 — Bolos marotos

Farinha	250 grs.
Açúcar	100 »
Manteiga	» »
Ovo inteiro	um
Gema de ovo	uma
Açúcar de quadrados	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, junta-se-lhe o açúcar, a manteiga e o ovo inteiro, amassando tudo junto muito bem até estar ligado. Põe-se a massa em cima da pedra da mesa e vai-se tendendo aos bocadinhos, aos quais se

dá a forma de pequenos croquetes, que se esborracham com um garfo. Colocam-se em tabuleiros, doiram-se com gema de ovo, pintando-os com um pincelinho, e coloca-se-lhes ao meio um pedacinho de açúcar de quadrados. E' conveniente desfazer a gema com uma colher de chá de leite. Metem-se no forno para cozer os bolos. Os tabuleiros não carecem ser untados.

N.º 661 — Bolos pretinhos

Leite	duas colheres de sopa
Chocolate em pau	120 grs.
Manteiga sem sal	120 »
Farinha de trigo	60 »
» » arroz	30 »
Açúcar pilé	100 »
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó	uma colher de café

Derrete-se o chocolate em banho-maria, e quando está amolecido tira-se, junta-se-lhe o leite, a manteiga e o açúcar e mexe-se bem com uma colher de pau, até ficar num creme. Vão-se-lhe juntando, um a um, os dois ovos, e depois de bem batidos, deitam-se-lhe as farinhas peneiradas com o fermento e a pitada de baunilha e liga-se tudo até estar uma massa muito bem trabalhada.

Coze-se em tabuleiro forrado e untado. Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, e corta-se, depois de frio, em tiras ou quadrados, como se preferir.

(Tabuleiro 25×17).

N.º 662 — Brisas

Farinha de maisena	150 grs.
» » araruta	150 »
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio-sal	100 »
Ovo inteiro	um
Fermento em pó	uma colher de chá

Peneiram-se as farinhas com o fermento para um alguidar, põem-se em cima as outras coisas, e amassa-se tudo junto.

Quando a massa estiver bem ligada, tendem-se bolinhos do tamanho de nozes, que se vão pondo em tabuleiros untados. Fazem-se umas estrelas em cima de cada um com as costas de uma faca de madeira.

Vão a cozer em forno esperto.

N.º 663 — Capuchas

Açúcar pilé	500 grs.
Farinha de trigo	500 »
Manteiga	120 »
Gemas de ovos	três
Claras » »	duas
Canela em pó	q. b.
Fermento em pó	meia colher de chá

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; põem-se em cima todas as outras coisas mencionadas, e amassa-se com força para se obter uma massa que se possa trabàlhar. Põe-se em cima da mesa, polvilhada com farinha, e tendem-se S S S que se vão colocando em tabuleiros polvilhados com farinha. Têm que se pôr afastados, porque crescem muito. Vão ao forno a cozer em lume forte, para cozerem ràpidamente e não ficarem duros. Tiram-se dos tabuleiros depois de mornos, auxiliando com um faca.

N.º 664 — Charutinhos

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga	100 »
Ovo inteiro	um

Põem-se todas estas coisas num alguidar, e amassam-se bem até ficarem numa massa ligada. Põe-se em cima da mesa enfarinhada, e tendem-se rolinhos que se colocam em tabuleiros lèvemente untados com banha e polvilhados com um pouco de farinha. Achatam-se com um garfo, muito ao de leve, para fazer uns pequenos riscos.

Metem-se os tabuleiros em forno esperto para os biscoitos cozerem ràpidamente sem ficarem duros.

N.º 665 — Coimbra

Farinha	250 grs.
Açúcar	120 »
Manteiga	100 »
Leite..	uma chávena de café
Canela.	» colher de café
Fermento em pó	» » » sopa

Amassa-se tudo bem, coloca-se a massa em cima da pedra da mesa, e tende-se toda em rolinhos finíssimos, (como metade de lápis); fazem-se estre-

linhas de vários feitios, andando com os rolinhos à volta, segundo o gosto fazendo-os sempre pequeninos.

Vão ao forno em tabuleiros.

N.º 666 — Delícias de S. João

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar refinado	300 »
Manteiga de meio-sal ..	125 »
Ovos	quatro
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Raspa de casca de limão	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; deitam-se em cima todas as outras coisas, e amassa-se tudo muito bem, até se obter uma massa bem ligada que se coloca em cima da pedra da mesa enfarinhada, e tendem-se bolas pequenas. Em cima de cada uma fazem-se uns quatro riscos com as costas de uma faca de madeira, fazendo depois outros tantos atravessados, de forma a desenhar uns quadradinhos.

Colocam-se depois em tabuleiros levemente untados, e vão a cozer em forno esperto.

N.º 667 — Especiones

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	» »
Ovos completos	três
Canela em pó	duas boas pitadas
Fermento em pó	meia colher de chá
Raspa de casca de limão	q. b.

Batem-se os ovos e o açúcar com uma colher de pau, dentro de um alguidar. Batem-se o mais que se puder, para engrossarem e por fim correrem em fio da colher, quando esta se levanta.

Deita-se-lhes a canela, a casca de limão ralada, e por fim a farinha peneirada com o fermento. Logo que se começa a deitar a farinha, principia-se imediatamente a amassar com a mão, para enxugar a massa.

Tendem-se bolinhos redondos, que vão a cozer em forno esperto, dentro de tabuleiros untados com banha pura.

Devem colocar-se afastados porque crescem.

N.º 668 — S S S provincianos

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado	» »

Gemas de ovos	cinco
Claras de ovos	uma

Batem-se os ovos num alguidar, juntamente com o açúcar.

Devem bater-se com uma colher de pau, até estarem muito grossos. Deita-se então a farinha peneirada e amassa-se com a mão trabalhando muito bem a massa.

Tendem-se rolinhos em cima da mesa enfarinhada e dá-se-lhes depois a forma de S S S.

Vão a cozer em forno esperto, em tabuleiros untados com banha pura.

N.º 669 — Fatias palermas

Manteiga..	250 grs.
Farinha de trigo	140 »
Açúcar refinado	125 »
Ovos	três
Fermento em pó	meia colher de chá

Derrete-se a manteiga em banho-maria, junta-se-lhe o açúcar e bate-se muito bem; deitam-se depois, uma por uma, as gemas, batendo muito. Vai-se juntando a farinha, batendo sempre, e no fim as claras em castelo. Não esquecer o peneirar a farinha com o fermento. Coze-se esta massa em forma untada, em forno bem quente. Desenforma-se depois de cozido e deixa-se esfriar.

Corta-se todo em fatias de meio centímetro de grossura, que se põe em tabuleiros. Vão ao forno a aloirar, com cuidado, para não ficarem demasiadamente tostadas.

(Forma 20×12).

N.º 670 — Ferraduras

Farinha de trigo..	250 grs.
Açúcar refinado..	100 »
Manteiga de meio sal.	70 »
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó	duas colheres de chá

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; põem-se em cima todas as outras coisas e amassa-se tudo muito bem até se poder tender. Põe-se a massa em cima da pedra enfarinhada, tendem-se rolinhos aos quais se dá a forma de ferraduras.

Colocam-se em tabuleiros levemente untados com banha e vão a cozer em forno esperto.

N.º 671 — Frioleiras

(*Aproveitamento de claras*)

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinada.	250 »
Manteiga sem sal	125 »
Claras de ovos..	seis
Casca ralada	de um limão pequeno
Fermento em pó	uma pitada

Junta-se a manteiga com o açúcar e bate-se muito bem; deita-se-lhe depois a farinha peneirada com a pitada de fermento e, por fim, as claras em castelo. Perfuma-se com a casca de limão e deita-se num tabuleiro que se mete no forno para cozer.

Depois de cozida volta-se para cima da mesa e corta-se toda em tiras delgadinhas que voltam ao forno para còrarem.

Ficam muito loiras.

(Tabuleiro 35×23).

N.º 672 — Frisadinhos

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga	125 »
Gemas de ovos	três
Fermento em pó	meia colher de chá
Baunilha em pó	q. b.

Põem-se todas estas coisas num alguidar e amassa-se tudo junto.

Mete-se a massa numa seringa com funil de estrela e vão-se espremendo tiras de uns quatro centímetros de comprimento para os tabuleiros untados com banha e polvilhados com um pouco de farinha. Devem ficar afastados porque a massa cresce com o calor. Metem-se em forno esperto para cozerem.

Na falta de uma seringa própria pode usar-se um funil dos que tambem se vendem para fazer enfeites, empurrando então a massa com um dedo.

N.º 673 — Gitanas

Farinha de trigo..	500 grs.
Açúcar refinado	150 »
Azeite muito bom	150 »
Vinho branco	um decilitro mal medido
Erva doce	três colheradas
Sal	uma pitada

Peneira-se a farinha para um alguidar, juntam-se-lhe o açúcar e o azeite, trabalha-se muito bem a massa e depois deita-se o vinho e a erva doce, que se deve ter esmagado um pouco, dentro do almofariz. Amassa-se bem. Põe-se em cima da mesa enfarinhada, e tendem-se bolinhas que se colocam em tabuleiros enfarinhados. Esborracham-se com um garfo e vão a cozer em forno bem quente.

N.º 674 — Graciosos

Açúcar pilé	125 grs.
Farinha de trigo	250 »
Manteiga derretida	100 »
Leite	um decilitro
Fermento em pó	uma colher de chá

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar, põe-se em cima a manteiga e começa-se a amassar, deitando o leite, pouco a pouco, até estar ligado e fazer uma massa que se possa trabalhar.

Caso não seja preciso não se deita todo o leite, e sendo necessário deita-se mais algum. Só quando se amassa se pode calcular, pois varia conforme a temperatura que fizer.

Tendem-se em forma de «8» e cozem-se em tabuleiros levemente untados e polvilhados com farinha.

Forno esperto.

N.º 675 — Graçolas

Farinha de trigo	375 grs.
Manteiga sem sal	250 »
Açúcar refinado	150 »
Gema de ovo..	uma
Claras » »	duas
Fermento em pó	uma colher de chá
Baunilha » »	» pitada

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; põem-se em cima todas as outras coisas, e amassa-se tudo junto, até ficar uma massa muito bem ligada.

Põe-se em cima da mesa e tendem-se bolinhas pequenas que se colocam em tabuleiros polvilhados com farinha. Espetam-se as bolas ao centro com uma agulha de «tricot» um pouco grossa, para lhes abrir um buraco. Vão a cozer em forno esperto. Devem colocar-se afastadas porque crescem muito.

N.º 676 — Ilheus

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar	250 »

Manteiga..	250 grs.
Erva doce	30 »
Leite	q. b.
Ovos inteiros.	dois
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Sal..	uma pitada

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar. Juntam-se-lhe o açúcar, a manteiga derretida, os ovos batidos, o sal, e por fim o leite muito quente, pouco a pouco, em quantidade suficiente para se poder amassar, trabalhando bem a massa em cima da mesa.

Chegada a este termo, tendem-se os rolinhos e estes em forma de 8 8. Põem-se em tabuleiros untados com banha, e vão ao forno a cozer.

N.º 677—Insípidos

Ovos	dois
Açúcar	três colheres de sopa
Manteiga	uma colher » »
Fermento em pó.	meia colher de chá
Farinha de trigo..	q. b.
Aroma..	ao gosto

Amassa-se tudo junto num alguidar, com a farinha necessária para se tenderem, perfumando com casca de limão, de laranja ou um pouco de pó de baunilha, conforme se quiser.

Tendem-se argolinhas ou «S S S» que se colocam em tabuleiros polvilhados com farinha, e que se levam ao forno para cozer.

N.º 678—Matrafões

Açúcar refinado.	150 grs.
Leite	dois decilitros
Azeite muito bom	» »
Aguardente.	um cálice
Ovos..	quatro
Farinha de trigo	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar, juntando-se-lhes, pouco a pouco, o azeite, o leite e a aguardente. Vai-se então deitando a farinha, amassando com a mão, até se poderem tender biscoitos, aos quais se dá a forma de pequenas tranças.

Cozem-se em forno esperto, dentro de tabuleiros polvilhados com farinha.

(Regula mais ou menos meio quilo de farinha.)

N.º 679 — Piadinhas

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga fresca	200 »
Açúcar refinado	100 »
Ovo inteiro	um

Amassam-se todas estas coisas muito bem, até ficarem numa massa fina.

Tendem-se bolinhas do tamanho de avelãs, que se cozem em tabuleiros polvilhados com farinha. Forno quente.

Depois de cozidas, enquanto quentes, polvilham-se com canela.

N.º 680 — Palitinhos de laranja

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar refinado	300 »
Manteiga de meio-sal	80 »
Gemas de ovos	quatro
Clara de ovo	uma
Casca ralada de	duas laranjas
Sumo de	uma laranja
Fermento em pó	uma colher de chá

Bate-se a manteiga com o açúcar e depois com os ovos, deitando-os, pouco a pouco, e batendo sempre; junta-se-lhes a casca e o sumo das laranjas mexe-se, e no fim leva a farinha peneirada com o fermento. Coze-se em tabuleiro bem untado.

Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, e corta-se em palitos finos que voltam ao forno a aloirar de ambos os lados.

(Tabuleiro 38×26).

N.º 681 — Palitinhos de Mousmé

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Miolo de amêndoa	125 »
Ovos inteiros	cinco
Canela em pó	q. b.
Raspa de casca de limão	» »

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem; tem-se pelado o miolo de amêndoa e falhado em lâminas finas, que se cortam com a faca bem afiada. Deita-se a amêndoa assim preparada nas gemas batidas, mistura-se e depois deitam-se as claras em castelo, e juntam-se com o preparado das gemas.

Deita-se então a farinha peneirada batendo sempre muito bem. Não esquecer a raspa de limão e uma pitada de canela.

Deita-se tudo num tabuleiro untado e vai ao forno para cozer. Calor esperto. Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, e corta-se em tirinhas, que tornam a ir ao forno, em tabuleiros, para aloirarem.

(Tabuleiro medindo 38×26, com quatro centímetros de altura).

N.º 682—Palitos Maria de Lourdes

Açúcar refinado..	200 grs.
Farinha de trigo..	200 »
Amêndoa (miolo)	500 »
Ovos	quatro
Raspa de casca de limão	q. b.

Pelam-se as amêndoas e falham-se com uma faca.

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas; juntam-se-lhe as claras em castelo e a farinha peneirada. Deita-se a mistura num tabuleiro, espalham-se por cima as amêndoas e carregam-se apenas para as fixar na massa; mete-se o tabuleiro no forno para a cozer.

Depois de cozida, volta-se em cima da mesa, corta-se em palitos, que se põem novamente no forno para aloirarem, voltando-os de ambos os lados. Devem cozer-se em forno esperto, para não ficarem duros.

(Tabuleiro medindo 35×22 com três centímetros de altura).

N.º 683—Rápidos

Farinha de trigo	50 grs.
Açúcar refinado	20 »
Manteiga de meio-sal..	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » de chá
Ovos.	um
Aroma	ao gosto

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar, põem-se em cima todas as outras coisas, e amassa-se tudo junto muito ràpidamente até ficar uma massa bem ligada. Faz-se a massa numa bola, colocam-se em cima da mesa enfarinhada, e tendem-se bolinhas que se vão pondo em tabuleiros untados com banha pura.

Vão a cozer em forno bem quente.

N.º 684 — Rechonchudos

Açúcar refinado	250 grs.
Carbonato de amoníaco em pó	10 »
Ovos	seis
Farinha de trigo.	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, juntando-lhe depois o carbonato de amoníaco, desfazendo-o muito bem, batendo sempre.

A' parte, batem-se as claras em castelo, juntam-se com as gemas e depois vai-se-lhe deitando, pouco a pouco, a farinha suficiente até se poderem tender os biscoitos.

Tendem-se bolas e paus, que se põem, distantes uns dos outros, em tabuleiros untados, e vão ao forno a cozer.

N.º 685 — Rochedos

Farinha de trigo..	240 grs.
Açúcar refinado	120 »
Manteiga	» »
Passa de Corinto	60 »
Passa Sultanas	» »
Ovo inteiro	um
Fermento em pó	uma colher de chá cheia

Bate-se o ovo dentro de uma tijela e põe-se de parte.

Bate-se num alguidar o açúcar com a manteiga e vai-se juntando o ovo batido e a farinha peneirada com o fermento, alternando ambas as coisas e batendo sempre muito bem, até se poder amassar. No fim, juntam-se as passas e amassa-se novamente.

Tendem-se bolas que vão ao forno em tabuleiros levemente untados.

N.º 686 — Suzaninhas

Farinha de trigo	200 grs.
Açúcar refinado	duas colheres de sopa cheias
Fermento em pó.. ..	uma colher de chá rasa
Manteiga	» » » sopa
Ovos	dois
Canela em pó	duas pitadas

Põe-se tudo num alguidar e amassa-se muito bem.

Deita-se a massa para cima da pedra e faz-se um rolo da grossura de uma morcela, enfarinhando-o muito bem. Corta-se em fatias delgadas com o

auxílio de uma faca. Colocam-se as tiras da massa num tabuleiro enfarinhado. Cozem-se em forno esperto.

N.º 687 — *Tagarelas*

Farinha de trigo	340 grs.
Manteiga de meio-sal	90 »
Açúcar refinado	90 »
Cidrão picadinho	10 »
Abóbora coberta	10 »
Passas Sultanas	10 »
Passas Corintos	10 »
Ovos inteiros.	três
Fermento em pó	uma colher de chá
Leite	» » » sopa
Casca de limão ralada.	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, em seguida esfrega-se nela a manteiga, até ficar absorvida. Juntam-se-lhe todas as outras coisas amassando muito bem, até ficar uma massa ligada, embora um pouco dura.

Tendem-se bolas do tamanho de castanhas grandes, que se põem em tabuleiros levemente untados. Achatam-se um pouco com a pá canelada (de madeira) que se usa para tirar manteiga, para as bolas ficarem riscadas por cima. Vão a cozer em forno esperto, mas não demasiadamente quente.

N.º 688 — *Teresinhas*

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga de meio-sal	uma colher de sopa
Banha pura	» » » »
Azeite	» » » »
Ovos inteiros	três
Canela e raspa de casca de limão	q. b.

Colocam-se todas as coisas num alguidar, menos a farinha. Bate-se bem com uma colher de pau até a mistura estar grossa.

Começa-se então a deitar a farinha, pouco a pouco, amassando logo com a mão. Trabalha-se a massa para ficar fofa.

Tendem-se argolinhas muito finas, em cima de uma pedra enfarinhada. Cozem-se em forno esperto, dentro de tabuleiros polvilhados com farinha.

N.º 689 — Traquinos

Farinha de trigo..	150 grs.
Maisena	150 »
Açúcar refinado	150 »
Manteiga de meio-sal	100 »
Ovo completo	um
Perfume.	ao gosto
Fermento em pó..	uma pitada

Peneiram-se as farinhas, o fermento e o açúcar para um alguidar, põem-se em cima o ovo batido e a manteiga derretida e amassa-se tudo muito bem. Tendem-se bolinhas que se colocam em tabuleiros untados e vão a cozer em forno esperto.

Bolachas

RECEITAS DE BOLACHAS
E BISCOITOS SALGADOS
—VEJA «COCKTAILS»
E SEUS ACOMPANHAMENTOS

N.º 690 — Areias com doce

Farinha	250 grs.
Manteiga derretida.	125 »
Açúcar	125 »
Vinho branco	quatro colheres de sopa
Geleia ou doce de fruta. ..	q. b.

Amassa-se a farinha com a manteiga, o açúcar e o vinho até obter uma massa que se possa estender com o rolo na pedra da mesa.

Cortam-se bolachas redondas que se cozem em tabuleiros untados. Depois de frias, unem-se, duas a duas, metendo entre elas uma colher de doce de fruta ou geleia.

N.º 691 — Argolas e botões

Farinha	**200 grs.**
Açúcar	**60 »**
Manteiga	**120 »**
Gema de ovo.	**uma**
Fermento em pó	**uma colher de chá, cheia**
Amêndoas peladas	**q. b.**

Bate-se a gema com o açúcar e depois com a manteiga até ficar num creme; junta-se-lhe a farinha peneirada com o fermento e amassa-se até ficar uma massa bem trabalhada.

Estende-se a massa na mesa enfarinhada, abaixando-a com o rolo de madeira, até ficar com meio centímetro de altura.

Corta-se toda com o corta-bolachas redondo (com seis centímetros de diâmetro) cortando-lhes depois o centro com um outro pouco maior do que um dedal. Os restos que ficam amassam-se novamente e tornam-se a estender e a cortar, até terminar a massa.

Pintam-se todos com um pincelinho na clara do ovo.

Põe-se em cada botão uma amêndoa inteira; pica-se o resto da amêndoa que se espalha por cima das argolas.

Antes de se molharem com a clara põem-se em tabuleiros polvilhados com farinha. Mete-se, depois de guarnecidos, em forno que não deve estar demasiado quente. Tiram-se dos tabuleiros depois de frios, auxiliando com uma faca.

Devem cozer em vinte minutos e não devem ficar còrados.

Dá vinte e sete argolas e vinte e sete botões.

N.º 692 — Auroritas

Farinha de araruta	125 grs.
» » trigo	125 »
Açúcar refinado.	100 »
Manteiga	100 »
Ovo	um

Põem-se todas as coisas num alguidar e amassam-se juntas até ligarem bem.

Estende-se a massa, com o rolo, em cima da pedra da mesa. Cortam-se rodelas que vão a cozer, em forno esperto, dentro de tabuleiros untados e ligeiramente polvilhados com farinha.

A massa deve ser estendida muito delgada para as rodelas ficarem quase tão finas como o papel.

N.º 693 — Bolachas de água e sal

Farinha de trigo	200 grs.
Manteiga	uma colher de chá bem cheia
Fermento em pó . . .	» » » » » »
Sal fino	meia » » »
Leite	q. b.

Peneira-se a farinha com o sal e o fermento para um alguidar.

Esfrega-se nela a manteiga; quando está bem ligada, amassa-se com o leite suficiente para obter uma massa bem trabalhada, que se põe em cima da pedra da mesa, enfarinhada. Estende-se com o rolo, cortam-se as bolachas com um corta-bolachas redondo, picam-se com um garfo para não empolarem, e cozem-se em forno esperto.

N.º 694 — Bolachas de nata

Nata	dois decilitros
Açúcar.	140 grs.
Ovo	um
Limão	raspa da casca de um

Fermento em pó	uma colher de café
Farinha de trigo	q. b.

Bate-se a nata com o açúcar e o ovo; junta-se-lhes a raspa de casca de limão, a colherinha de pó de fermento e a farinha necessária até se poder amassar. Trabalha-se a massa, faz-se numa bola e por fim estende-se com o rolo, deixando-a um pouco grossa.

Cortam-se bolachinhas de vários feitios que se levam ao forno a cozer em tabuleiros ou na chapa do forno, polvilhada com farinha.

Calor esperto.

N.º 695—Bolachas inglesas

(Short-Bread)

A

Manteiga sem sal	250 grs.
Açúcar refinado.	125 »
Farinha de trigo.	500 »

Mistura-se tudo num alguidar, amassa-se muito bem até ficar uma massa bem ligada.

Põe-se em cima da pedra da mesa, estende-se com o rolo e cortam-se bolachas com o corta-bolachas do feitio que se quiser.

Põem-se em tabuleiros polvilhados com a farinha e vão ao forno a cozer. Ficam apenas loiras.

N.º 696—Bolachas inglesas

(Sohrt-Bread)

B

Manteiga sem sal	200 grs.
Açúcar refinado	100 »
Farinha de trigo.	300 »

Processo igual à receita anterior.

N.º 697—Bolachas Ró-Kó-Kó

Açúcar refinado..	uma chávena
Manteiga	meia »
Flocos de aveia..	duas chávenas cheias
Ovo inteiro	um

Derrete-se a manteiga, e junta-se com todas as outras coisas num alguidar, amassando tudo muito bem.

Tendem-se montinhos que se põem em tabuleiros levemente untados e polvilhados com um pouco de farinha.

Vão a cozer em forno esperto.

N.º 698 — Bolachinhas de cerveja

Farinha de trigo	um quilo
Manteiga	500 grs.
Cerveja branca	uma garrafa

Esfrega-se a manteiga na farinha, num alguidar; quando estiver bem ligada, vai-se-lhe deitando a cerveja, amassando sempre, até obter uma massa que se possa tender e estender com o rolo em cima da pedra da mesa. Deita-se a cerveja, pouco a pouco, até se ver que a massa está na conta devida, pois nem sempre leva toda a garrafa. Põe-se a massa na mesa enfarinhada, divide-se aos bocados que se vão estendendo com o rolo de madeira, cortam-se com um corta-bolachas do feitio que se quiser, põem-se em tabuleiros, polvilhados com um pouco de farinha, e vão a cozer em forno esperto.

Antes de se cozerem, podem, ou não, segundo o gosto, polvilharem-se com açúcar pilé.

N.º 699 — Bolachas dos convidados

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga	200 »
Açúcar refinado	180 »
Gemas de ovos	duas
Clara de ovo	uma
Fermento em pó	» colher de chá

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar e juntam-se-lhe todas as outras coisas, amassando muito bem até se obter uma massa fina que se possa trabalhar em cima da mesa. Estende-se com o rolo e corta-se com o corta-bolachas em rodelas de seis centímetros de diâmetro, deixando a massa com meio centímetro de altura. Vão-se colocando em tabuleiros ligeiramente untados com manteiga, e cozem-se em forno de calor moderado. Depois de cozidas, deixam-se arrefecer.

DECORAÇÃO

«Icing Sugar»	q. b.
Chocolate	um pau
Baunilha em pó	q. b.

Com o «Icing Sugar» faz-se uma porção de «Cobertura» n.º 997, com a qual se cobrem as bolachas, alisando-as com uma faca molhada em água; a

cobertura deve ficar muito grossa para cobrir fàcilmente. Deixam-se secar. A' parte, derrete-se o chocolate em banho-maria, perfuma-se com a pitada de baunilha, e conserva-se quente, sempre dentro de água a ferver. Molha-se um pauzinho redondo no chocolate (por exemplo o cabo do pincel dos bolos, bem lavado) e vão-se escrevendo nas bolachas os nomes dos convidados. Deixam-se secar novamente.

N.º 700 — Capachinhos

(Gauffre)

Açúcar refinado	125 grs.
Farinha de trigo..	125 »
Manteiga derretida	50 »
Ovos inteiros.	três
Baunilha em pó	uma pitada

Batem-se os ovos com uma colher de pau, numa tijela, juntamente com o açúcar e a manteiga derretida, perfuma-se com a pitada de baunilha e, finalmente, vai-se deitando a farinha batendo sempre até obter uma papa fina e corredia.

Põe-se no aparelho próprio, ao qual os franceses chamam o «gauffrier», um bocadinho de manteiga; fecha-se o aparelho e põe-se sobre o lume, voltando de um lado para o outro para aquecer de ambas as partes, Abre-se, deita-se uma colherinha de massa que se faz correr, de maneira a tapar uma das partes do «grauffier», fecha-se e coloca-se em cima do lume, voltando-o, passados uns segundos, de um lado para o outro para cozer de ambos os lados, o que é rápido.

Abre-se, e deita-se para cima de uma tábua, pois despega-se com muita facilidade.

Torna a deitar-se um pouco de manteiga para cozer outro Capachinho, procedendo-se sempre como se explicou, até acabar a massa.

N.º 701 — Elisas

Farinha.	500 grs.
Açúcar	250 »
Manteiga	250 »
Ovo	um
Açúcar refinado para tender	q. b.

Bate-se bem o ovo, mistura-se com o açúcar e a manteiga, amassando com a farinha até estar tudo ligado.

Coloca-se a massa em cima da pedra da mesa, estende-se com o rolo de

madeira, e com o corta-bolachas cortam-se bolachas redondas com uns cinco centímetros de diâmetro, cortando-lhes o centro com um dedal.

Põem-se as bolachas assim preparadas em tabuleiros untados, que se levam ao forno a cozer.

N.º 702—Espanholas

Farinha de trigo	200 grs.
Açúcar refinado	90 »
Manteiga	25 »
Banha	20 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado	25 »
Ovo inteiro	um
Clara de ovo	uma

Bate-se o ovo com o açúcar num pequeno alguidar; põem-se em cima os 25 grs. de amêndoa pisada, as gorduras e a farinha, amassando tudo junto até que a massa fique bem ligada, despegando-se toda do alguidar.

Estende-se aos bocados, com o rolo, sobre a pedra da mesa enfarinhada; cortam-se rodelas que se colocam em tabuleiros polvilhados com farinha. Pintam-se com um pincel molhado em clara de ovo, espalham-se por cima bocadinhos de amêndoa picada e metem-se no forno para cozerem.

N.º 703—Frivolidades

Farinha de trigo	150 grs.
Manteiga de meio-sal	100 »
Açúcar refinado para polvilhar	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, põe-se em cima a manteiga, esfrega-se e amassa-se muito bem até se obter uma massa ligada.

Faz-se uma bola, que se coloca em cima da mesa enfarinhada.

Estende-se com o rolo de madeira, e corta-se com um corta-bolachas redondo de dois centímetros de diâmetro. Vai-se sempre polvilhando com farinha.

Cozem-se no forno em tabuleiros bem enfarinhados.

Depois de cozidos, envolvem-se em açúcar refinado.

N.º 704—Leques

Farinha	90 grs.
Manteiga	60 »
Açúcar	30 »
Leite	uma colher de sopa mal cheia
Canela em pó	meia colher de chá

Peneira-se a farinha com a canela, esfrega-se nela a manteiga, junta-se-lhe o leite e o açúcar até se obter uma massa que se possa tender com o rolo. Depois de estendida sobre a pedra enfarinhada cortam-se rodelas de nove centímetros de diâmetro; corta-se cada uma em quatro quartos e com uma faca de madeira marcam-se em cada leque os riscos das varetas. Vão a cozer em tabuleiro. Não é preciso untar.

N.º 705 — Lòlitas

Farinha..	três chávenas
Fermento em pó.. ..	uma colher do chá rasa
Açúcar	» chávena de chá bem cheia
Manteiga.	» »
Ovos pequenos	três
Baunilha em pó	uma pitada
Sal..	» »

Peneira-se a farinha com o fermento, esfrega-se nela a manteiga e juntam-se-lhe todas as outras coisas, amassando tudo muito bem até obter uma massa que se possa estender com o rolo sobre a pedra da mesa, que se deve enfarinhar; trabalha-se até ficar fina mas não excessivamente delgada. Cortam-se bolachas de vários feitios que vão a cozer em forno moderado durante uns oito minutos.

N.º 706 — Madrilenas

Farinha de trigo.	250 grs.
Manteiga	150 »
Açúcar refinado	60 »
Essência de amêndoa amarga	4 »
Ovos	quatro
Geleia de pêssego	q. b.
Açúcar pilé	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar, amassa-se com a manteiga, a essência, o açúcar e os ovos, até se obter uma massa de consistência nem muito rija nem muito mole; em estando bem ligada faz-se numa bola e em seguida estende-se com o rolo sobre a pedra da mesa. Cortam-se rodelas pequenas que vão ao forno a cozer; depois de frias unem-se, duas a duas, metendo no meio uma colher de geleia, polvilhando-as com açúcar pilé. As bolachas devem ser cozidas em forno forte para não alastrarem.

N.º 707 — Meias-luas areadas

Farinha de trigo.	125 grs.
Manteiga	100 »

Miolo de amêndoa seco e reduzido a pó.	50 grs.
Açúcar refinado	70 »
Gemas de ovos	duas
Sal refinado	uma pitada
Casca de limão ralada	q. b.
Ovo para doirar..	um

Peneira-se a farinha para um alguidar e amassa-se com todas as outras coisas. Depois da massa bem ligada estende-se em cima da pedra com o rolo e cortam-se rodelas de uns cinco centímetros de diâmetro, cujas rodelas se cortam ao meio com o gume de uma faca; vão-se colocando as meias-luas em tabuleiros, pintam-se com um pincel molhado em ovo batido e cozem-se em forno esperto.

A amêndoa, depois de pelada, seca-se ao calor de um forno em temperatura muito branda, ou durante uns dias a um sol muito quente, e passa-se em seguida pela máquina de pisar amêndoa, obtendo-se assim o pó.

N.º 708—Melindres

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado..	100 »
Manteiga sem sal	150 »
Sumo de	uma laranja
Gemas de ovos	três
Sal.	uma pitada

Peneira-se a farinha para um alguidar, põem-se em cima todas as outras coisas, e amassam-se muito bem, sem contudo cançar a massa. Faz-se numa bola, coloca-se em cima da mesa enfarinhada, estende-se com o rolo, deixando-a da grossura de dois centímetros. Cortam-se bolachas com um corta-bolachas do feitio que se quiser. Põem-se em tabuleiros polvilhados com farinha, e vão a cozer em forno forte, mais ou menos por espaço de oito minutos.

N.º 709—Mimosas

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga sem sal	125 »
Ovo	um

Põem-se todas estas coisas num alguidar, e amassam-se muito bem, até estarem ligadas.

Estende-se a massa com o rolo de madeira em cima da pedra da mesa e cortam-se bolachas do feitio que se quiser.

Cozem-se no forno em tabuleiros levemente untados e polvilhados com um pouco de farinha.

N.º 710 — Patarecas

Farinha de trigo	125 grs.
Manteiga de meio-sal	125 »
Açúcar refinado	30 »
Ovo inteiro	um
Conhaque	uma colher de café
Miolo de amêndoa	» mão cheia

Passam-se as amêndoas, com a pele, pela máquina, peneira-se a farinha para um alguidar, e põem-se em cima todas as outras coisas. Amassam-se ràpidamente, só até estar uma massa ligada; faz-se numa bola, e põe-se sobre a pedra enfarinhada. Estende-se com o rolo, corta-se com o corta-bolachas do feitio que se quiser, e vão-se pondo em tabuleiros untados.

Salpicam-se com um pouco de amêndoa pisada, e cozem-se em forno esperto até ficarem doiradas, mas não torradas.

N.º 711 — Patinhos marrecos

Farinha de trigo.	500 grs.
Manteiga sem sal	250 »
Açúcar refinado.	125 »
Ovo completo	um
Passas de Corinto	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar; põem-se em cima todas as outras coisas, e amassam-se muito bem até fazer uma massa fina e bem trabalhada. Faz-se numa bola e põe-se em cima da pedra enfarinhada. Estende-se com o rolo, deixando-a um pouco grossa.

Corta-se toda com um corta-bolachas do feitio de um patinho.

No sítio do olho, põe-se um bocadinho pequenino de passas de Corinto, carregando um pouco para ficar enterrado. Põem-se os patinhos assim preparados em tabuleiros, e vão a cozer em forno esperto.

N.º 712 — Saharás

Farinha de trigo	125 grs.
Açúcar pilé	50 »
Manteiga sem sal..	100 »
Gema de ovo	uma
Agua.	» colher de sopa

Mistura-se a farinha com o açúcar mexendo bem para ficarem completamente encorporados. Põem-se num alguidar; faz-se uma cavidade no centro, onde se deitam a gema de ovo, a manteiga feita em pedaços e a água. Desmancham-se com os dedos, e amassam-se com a farinha com a maior rapidez, para a manteiga ficar ligada com a farinha em forma de areia. Se a amassadura for prolongada, altera o areado da massa porque derrete a manteiga. Faz-se numa bola, põe-se em cima da mesa e tapa-se com um pano. Deixa-se descançar meia hora. Estende-se com o rolo de madeira, cortam-se bolachas redondas, que se põem em tabuleiros polvilhados com farinha, e vão a cozer em forno de calor moderado.

N.º 713—Salpicadas

Farinha de trigo	150 grs.
Manteiga..	120 »
Açúcar refinado	90 »
Ovo inteiro	um
Fermemto em pó	uma colher de chá rasa
Passas de Corinto..	q. b.
Clara de ovo e açúcar pilé..	» »

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; juntam-se-lhe a manteiga, o ovo e o açúcar, amassando muito bem, até se obter uma massa que se possa estender com o rolo. Caso seja necessário, deita-se mais farinha ou mais manteiga, conforme se veja que é conveniente, pois o estado das massas depende, em grande parte, da temperatura que houver, isto é, varia do Verão para o Inverno. Põe-se a massa sobre a mesa, estende-se com o rolo, e corta-se em bolachas redondas. Pintam-se com a clara de ovo, pulverizam-se com açúcar pilé e enfeitam-se, por cima, com passas, enterrando-as na massa, para não se despegarem depois das bolachas estarem cozidas.

N.º 714—«Savoy»

Massa folhada..	q. b.
» de bolachas inglesas	» »
Geleia de fruta	» »

Faz-se uma porção de massa «Short-bread» N.º 555, e também uma pequena porção de massa folhada N.º 202. Cortam-se ambas as massas com um corta-bolachas redondo, de tamanho exactamente igual.

Com um dedal corta-se o centro às bolachas inglesas. Cozem-se todas as bolachas em tabuleiros, separadamente, e em forno bem quente.

Depois de frias unem-se, uma folhada e outra de «Short-bread», colan-

do-as com um pouco de geleia de fruta, enche-se o buraquinho do centro com uma colherinha de geleia de fruta e colocam-se em pratos.

Devem ser preparadas apenas no dia em que se servirem, porque passado algum tempo amolecem.

Cozem-se também os centros que se cortaram às bolachas inglesas, que se aproveitam, servindo-os isoladamente.

N.º 715—«Suzon»

Farinha de trigo..	250 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio-sal..	125 »
Sal..	uma pitada
Baunilha em pó	» »
Casca de limão ralada.	» »
Ovo inteiro	um

Peneira-se a farinha para um alguidar, bate-se numa tigela o ovo com o açúcar; em seguida deitam-se em cima da farinha a manteiga, o sal, a baunilha e a casca ralada do limão. Amassa-se tudo muito bem e assim que a massa estiver ligada, faz-se numa bola e põe-se sobre a pedra da mesa enfarinhada. Estende-se com o rolo, deixando-a da grossura de meio centímetro. Cortam-se bolachas redondas, aproximadamente com três centímetros de diâmetro, que se colocam em tabuleiros levemente untados e vão a cozer em forno esperto.

Devem ficar com uma bonita cor doirada, sem deixar escurecer.

N.º 716—Tarecas

Farinha de trigo	140 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga	30 »
Gemas de ovos.	três
Baunilha em pó...	uma pitadinha

Peneira-se a farinha para um alguidar; põem-se em cima todas as outras coisas e amassam-se muito bem, até que fiquem ligadas numa massa fina. Faz-se numa bola e põe-se em cima da mesa enfarinhada. Estende-se com o rolo e corta-se toda com um corta-bolachas do feitio que se quiser. Vão a cozer em forno bem quente em tabuleiro levemente untado e polvilhado com farinha.

N.º 717—Tesouros

Massa:

Açúcar	45 grs.
Farinha	115 »
Manteiga.	60 »
Gema.	uma
Fermento em pó	uma colher de chá

Recheio:

«Icing Sugar»	60 grs.
Manteiga fresca	30 »
Essência de café.	q. b.

Peneira-se o açúcar inglês, que se liga com a manteiga fresca batendo muito bem, aromatizando com algumas gotas de essência de café e põe-se de parte.

Fazem-se então as bolachas; bate-se o açúcar com a manteiga até fazer um creme, junta-se a gema de ovo e, depois de bem ligado, deita-se a farinha peneirada com o fermento e amassa-se até obter uma bola de massa fofa, mas consistente. Enfarinha-se a pedra da mesa, estende-se a massa com o rolo e vão-se cortando rodelas de quatro centímetros de diâmetro; os bocados que ficam vão-se amassando novamente, estendendo e cortando rodelas até acabar a massa. Vão ao forno a cozer em tabuleiros polvilhados com farinha.

Depois de cozidas e frias unem-se, duas a duas, metendo entre elas um pouco de recheio de manteiga que se preparou.

N.º 718—Triângulos

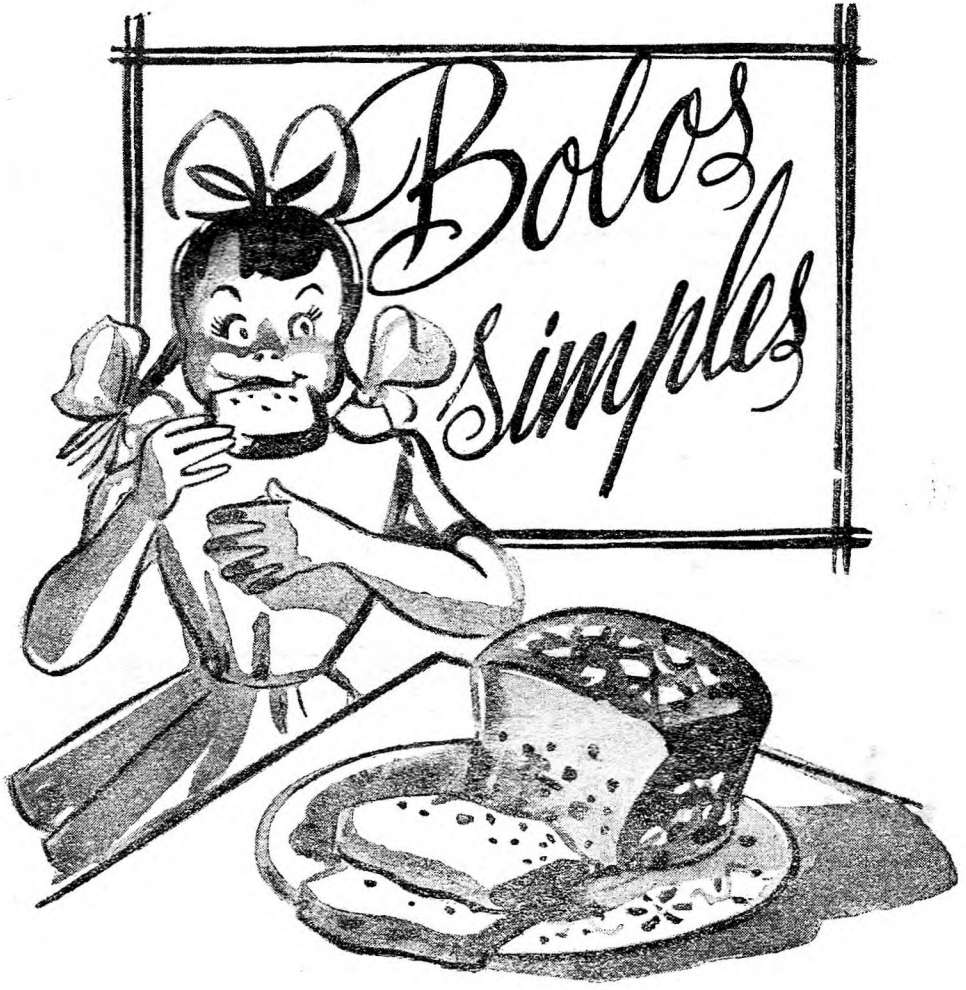
Farinha de trigo.	250 grs.
Manteiga de meio sal.	25 »
Açúcar refinado.	100 »
Gemas de ovos	duas
Açúcar pilé para polvilhar	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, põem-se em cima todas as outras coisas e amassa-se tudo muito bem até ficar ligado, sem contudo cançar muito a massa.

Depois de pronta, coloca-se em cima da pedra da mesa, faz-se numa bola e, em seguida, estende-se com o rolo, deixando-a um pouco grossa, mas não demasiado. Corta-se com um corta-bolachas do feitio de um triângulo e vão-se dispondo em tabuleiros prèviamente polvilhados com farinha. Pintam-se os

«Triângulos» com um pincelinho molhado em clara de ovo, polvilham-se com açúcar pilé e vão ao forno para cozerem.

Os bocados de massa que ficam quando se cortam as bolachas tornam-se a amassar e a estender, até se acabar a massa.

Bolos simples

N.º 719 — Bolo africano

Chocolate em pau	três barras
Leite	duas colheres de sopa
Manteiga sem sal	70 grs.
Açúcar refinado	125 »
Maisena	65 »
Ovos	dois
Coco ralado	q. b.

Desfaz-se o chocolate em banho-maria, e desliga-se com as colheres de leite. Bate-se, à parte, a manteiga com o açúcar e as gemas, trabalhando tudo com a papa de chocolate. No fim leva as claras batidas em castelo e a maisena.

Vai a cozer (vinte a trinta minutos), em forma bem untada e bastante alta, enchendo-a só até meio, pois cresce muito.

Depois de cozido polvilha-se com o coco ralado.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 720 — Bolo alemão

Ovos	três
Açúcar	125 grs.
Manteiga	125 »
Farinha de trigo	120 »
Leite	três colheres de sopa
Fermento em pó.	uma colher de sopa cheia
Maçãs reinetas	q. b.
Açúcar pilé e raspa de casca de limão	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; juntam-se-lhe depois, uma por uma, as três gemas, batendo sempre.

Batem-se as claras em castelo firme. Deita-se uma colherada de clara

batida dentro da massa, juntando depois a farinha peneirada com o fermento. Depois de muito bem batida, leva o resto das claras batidas, mexendo apenas para ligar.

Deita-se numa forma bem untada, e cobre-se toda a parte de cima com fatias finas de maçã crua descascada.

Coze-se em forno de temperatura média, e, depois de cozido, polvilha-se com bastante açúcar pilé.

(Forma medindo vinte e dois centímetros de diâmetro e cinco de altura).

N.º 721 — Bolo Alexandra

Açúcar refinado.	120 grs.
Farinha	180 »
Manteiga	120 »
Ovos	três
Fermento	duas colheres de chá rasas
Leite	uma colher de sopa

Derrete-se a manteiga sem a deixar aquecer muito; quando está mole junta-se-lhe o açúcar e bate-se bem até ficar perfeitamente ligado, junta-se-lhe o leite e bate-se, sempre de forma a ficar uma espécie de creme; chegando a este ponto juntam-se, um a um, os ovos, batendo muito bem de cada vez que se deitam. Só nesta ocasião se junta a farinha peneirada com o fermento, um pouco de raspa de limão ou baunilha, ou a essência que se quiser. Deita-se numa forma untada, polvilha-se com bastante açúcar pilé e coze-se em forno moderado.

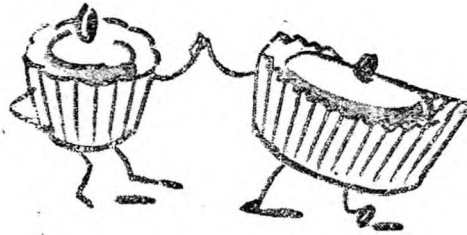
(Forma medindo dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 722 — Bolo árabe

Farinha de trigo	240 grs.
Mel	250 »
Azeite muito bom	três colheres de sopa
Açúcar refinado..	quatro colheres de sopa
Manteiga de meio-sal . ..	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » » rasa
Gemas de ovos	quatro
Claras » »	duas
Canela em pó	meia colher de chá
Especiarias em pó	uma pitada

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas; deitam-se depois a manteiga derretida, o sal e o azeite, pouco a pouco, batendo sempre. Quando está tudo bem ligado, deitam-se a canela e as especiarias, e a seguir a farinha

peneirada com o fermento, sem nunca parar de bater. Juntam-se no fim as claras em castelo, e vai logo para o forno em forma muito bem untada com banha.
Calor moderado para crescer devagar.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 723 — Bolo campanha

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	250 »
Manteiga de meio-sal ..	250 »
Passas de Corinto, Sultanas, cidrão e abóbora coberta.	250 »
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Aguardente	um cálice
Ovos inteiros	três

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, e depois juntam-se-lhe os ovos e a farinha peneirada com o fermento, alternando ambas as coisas, e batendo sempre muito bem; antes de começar a bater o bolo, têm-se cortado as frutas em pedacinhos, e põem-se de molho na aguardente. Misturam-se no fim as frutas com a massa batida, ligam-se todas as coisas, e deita-se tudo numa lata bem untada. Coze-se em forno moderado.
Depois de frio, parte-se em fatias.

(Lata medindo 24×12).

N.º 724 — Bolo claro

(Aproveitamento de claras)

Açúcar refinado.	250 grs.
Farinha de trigo.	125 »
Manteiga	125 »

Amêndoa (miolo)	80 grs.
Claras de ovos	sete
Fermento em pó	uma colher de doce
Açúcar pilé	três colheres de sopa

Bate-se a manteiga com o açúcar; juntam-se-lhe 50 grs. de amêndoa passada pela máquina, e em seguida batem-se as claras em castelo. Deita-se uma porção de claras na mistura batida, e vai-se deitando depois, pouco a pouco, a farinha prèviamente peneirada com o formento, batendo sempre muito bem.

Junta-se por fim o resto das claras batidas, e deita-se tudo na lata, que já deve estar preparada.

Antes de se começar a bater o bolo, devem falhar-se,. com uma faca, os 30 grs. de miolo de amêndoa, depois de peladas. Misturam-se por fim com as colheres de açúcar pilé e deita-se tudo por cima da massa, depois de encher a lata, espalhando bem. Mete-se no forno para cozer. Temperatura moderada.

(Lata medindo 22×12 com seis centímetros de altura).

N.º 725 — Bolo cigano

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	125 »
Polme de batata cozida ..	125 »
Gemas de ovos	seis
Claras »	três
Raspa de casca de	um limão
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Açúcar refinado para polvilhar	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar, junta-se-lhe depois o polme de batata cozida, e mexe-se bem para ligar. Batem-se as claras em castelo, ligam-se com a massa e por fim deita-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, indo imediatamente para o forno em forma com buraco no centro. Coze-se em calor moderado.

Depois de cozido e frio, polvilha-se com açúcar refinado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 726 — Bolo económico

Açúcar amarelo	250 grs.
Farinha de trigo	250 »
Ovo inteiro	um

Leite	dois decilitros
Manteiga	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Fermento em pó. ..	» » » chá muito cheia
Canela, noz moscada ralada, casca de limão ralada e passas de Corinto	q. b.

Bate-se o açúcar com o ovo e a manteiga derretida até engrossar. Deitam-se-lhe o leite e os outros temperos, e no fim a farinha peneirada com o fermento, batendo até fazer bolhas. Deita-se a massa na forma que já deve estar preparada, espalhando por cima as passas, carregando apenas para as cobrir, e mete-se no forno para cozer.

(Lata 22×12 com seis centímetros de altura).

N.º 727—Bolo escocês

Açúcar	250 grs.
Farinha de trigo	250 »
Manteiga.	250 »
Gemas de ovos	sete
Claras » »	quatro
Genebra	um cálice pequeno
Fermento em pó	uma colher de doce

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme; vão-se-lhe juntando, uma por uma, todas as gemas, batendo sempre com uma colher de pau. Junta-se a genebra e depois a farinha peneirada com o fermento. No fim, batem-se as claras em castelo, que se juntam à massa, mexendo apenas. Deita-se tudo numa forma que deve já estar preparada, e vai logo para o forno para cozer. Calor moderado para cozer devagar.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 728—Bolo esponja

Açúcar.	375 grs.
Farinha	140 »
Fermento em pó	5 »
Ovos	seis

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas; junta-se-lhe a fari-

nha peneirada com o fermento e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma untada, em forno moderado.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N. B. — Este bolo é excelente para qualquer composição que se queira fazer para enfeitar com «Chantilly», cremes, frutas, etc., etc.

N.º 729 — Bolo fantasia

Farinha de trigo..	300 grs.
Açúcar refinado..	225 »
Manteiga	100 »
Banha de porco pura.	50 »
Ovos inteiros	quatro
Leite	um decilitro
Fermento em pó.	duas colheres de chá
Canela em pó ou raspa de casca de limão..	ao gosto

Batem-se as gemas com o açúcar, e depois juntam-se-lhe a manteiga e a banha derretida, batendo sempre, para engrossar; deita-se depois o leite, pouco a pouco, e, a seguir, a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as claras em castelo e vai logo para o forno para cozer.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 730 — Bolo «François»

Açúcar amarelo..	370 grs.
Farinha	250 »
Manteiga	60 »
Banha	60 »
Ovos	três
Leite	dois decilitros e meio
Conhaque	um cálice
Canela..	uma pitada
Fermento em pó.	uma colher de doce
Casca ralada de.	meio limão
Baunilha	uma pitada

Bate-se o açúcar com as gemas, juntam-se-lhe as gorduras, depois o leite batendo muito bem. Vai-se misturando a farinha, pouco a pouco, batendo sempre, e depois todos os aromas e o conhaque. Por último leva as claras bati-

das em castelo. Não esquecer de peneirar o fermento juntamente com a farinha. Coze-se em forma untada; forno moderado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura)

N.º 731 — Bolo geme

Farinha de trigo..	250 grs.
Açúcar refinado..	250 »
Manteiga sem sal.	250 »
Leite	um decilitro
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó.	uma colher de doce cheia
«Icing Sugar»	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme. Junta-se-lhe um ovo, bate-se, depois uma porção de farinha, torna a bater-se e em seguida o outro ovo, ligando novamente, e juntando-lhe também, pouco a pouco, o decilitro de leite. Junta-se então o resto da farinha, batendo fortemente até ao fim.

Deita-se a mistura em forma bem untada, e vai a cozer em forno brando. Depois de desenformado, polvilha-se, enquanto quente, com uma porção de «Icing Sugar» de forma que fique bem empoeirado.

Não esquecer de peneirar a farinha com o fermento, antes de a começar a deitar no preparado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.

N.º 732 — Bolo genovês

Farinha de trigo	100 grs.
Manteiga.	100 »
Açúcar	125 »
Ovos	quatro
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia

Põem-se num tacho fundo os ovos inteiros e o açúcar e bate-se tudo com o batedor, pondo o tacho em sítio quente, preferívelmente ao centro do fogão; vai-se batendo até a massa crescer o dobro do volume e ficar ligeiramente quente. Tira-se do calor e bate-se até arrefecer; junta-se-lhe então a farinha peneirada com o fermento e a manteiga derretida (arrefecida), mexendo com uma colher de pau mas levemente para que a massa não fique pesada. Coze-se imediatamente em forma que já deve estar untada.

(Este bolo entra em inúmeras composições, quando se quiserem armar bolos para dia de anos, casamentos, etc., etc.)

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 733 — Bolo «Germaine»

Farinha de trigo	450 grs.
Açúcar refinado	450 »
Manteiga de meio-sal	450 »
Ovos	nove
Fermento em pó	uma colher de sopa
Aguardente	um cálice de licor
Sumo de.	» limão

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, deitando-lhes depois a manteiga derretida, batendo sempre; juntam-se, pouco a pouco, o sumo do limão, a aguardente e a farinha peneirada com o fermento. Por fim batem-se as claras em castelo bem firme e juntam-se à massa mexendo levemente para as ligar.

Coze-se em forma bem untada em forno de calor moderado para crescer devagar.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e doze de altura).

N.º 734 — Bolo Henriette»

Açúcar pilé..	125 grs.
Farinha de arroz	125 »
Manteiga sem sal.	50 »
Ovos	seis
Aguardente	uma colher de sopa
Fermento em pó..	» » » chá cheia

Batem-se as gemas, deitando-as, uma por uma, no açúcar. Junta-se-lhes a manteiga derretida, depois a aguardente, e, em seguida, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre.

Por fim, leva as claras em castelo, e deita-se logo numa forma untada para ir, sem demora, para o forno, em calor moderado.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 735 — Bolo Herculano

Farinha de araruta.	100 grs.
Açúcar refinado	125 »
Ovos.	cinco
Vinho do Porto	um cálice
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Casca ralada de	meio limão

Batem-se as gemas com o açúcar o mais que se pode, deita-se-lhes o vinho e, a seguir, a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as claras em castelo bem firme. Põe-se a massa numa forma que já deve estar preparada, e vai a cozer em forno de calor médio. Depois de cozido e frio, polvilha-se com «Icing Sugar».

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 736 — Bolo Imperador

Manteiga..	125 grs.
Açúcar	125 »
Farinha	125 »
Ovos	três
Sumo de..	meio limão
Fermento em pó	uma colher de chá
Passas grandes.	60 grs.
» Corintos	60 »
Amêndoas peladas e picadas ..	30 »
Vinho do Porto ou rum.	um cálice

Batem-se as gemas com o açúcar, mistura-se-lhes o vinho, o sumo de limão, a manteiga derretida, e depois a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as claras batidas em castelo. Põe-se esta massa numa forma untada, espalham-se as frutas por cima, carregando levemente, para as cobrir, e vai a cozer em forno de temperatura média.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 737 — Bolo índio

Açúcar mascavado.	500 grs.
Farinha de trigo	500 »
Manteiga de meio-sal..	250 »
Canela	5 »
Ovos	dois
Leite	dois decilitros
Fermento em pó..	uma colher de sopa

Bate-se o açúcar com os ovos até engrossarem, juntando-lhe a manteiga derretida, batendo sempre. Liga-se-lhe o leite e no fim a farinha peneirada com o fermento. O bolo deve levar uns quarenta minutos a bater.

Deita-se a massa na forma que deve estar preparada, e vai a cozer em forno brando para crescer lentamente.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 738 — Bolo inglês
A

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Frutas picadas	250 »
Manteiga	100 »
Ovos	três
Vinho do Porto	um cálice
Fermento em pó	uma colher de doce cheia

(Corintos, Sultanas, abóbora coberta, nozes, amêndoas, cidrão, etc.).

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; juntam-se depois os ovos, um por um, alternando-se com a farinha peneirada com o fermento, e o cálice de vinho, batendo sempre e muito bem.

No fim, juntam-se-lhe as frutas picadinhas, mexe-se, deita-se tudo numa forma que deve estar preparada, e vai a cozer em forno de temperatura moderada.

(Lata medindo 22×12 com seis centímetros de altura).

N.º 739 — Bolo inglês
B

Farinha de trigo . . .	250 grs.
Açúcar refinado . . .	125 »
Manteiga	125 »
Ovos	três
Fermento em pó . . .	uma colher de chá bem cheia
Frutas picadas	uma mão cheia

Processo idêntico ao da receita anterior.
(Lata de medida igual à receita A).

N. B. — Depois de cozidos e frios, partem-se às fatias.

N.º 740 — Bolo Iolanda

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga de meio-sal	122 »
Ovos	seis
Fermento em pó	duas colheres de chá
Aroma	ao gosto

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; juntam-se-lhes a manteiga derretida, torna a bater-se, aromatiza-se com o que se quizer e vai-se-lhe deitando a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. No fim leva as claras em castelo, mexendo apenas para ligar. Vai logo para o forno em forma bem untada.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 741 — Bolo italiano

Manteiga sem sal	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Farinha de trigo	125 »
» » batata	115 »
Gemas de ovos.	cinco
Claras de ovos.	três
Fermento em pó	uma colher de chá
Baunilha em pó	» pitada

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme e peneiram-se as farinhas com o fermento; deita-se um ovo na manteiga, depois um pouco de farinha, depois outro ovo, e assim sucessivamente, batendo sempre muito bem a massa, de cada vez que se fazem as misturas. Tem que ser muito bem trabalhado. Perfuma-se com a baunilha, deita-se na forma já preparada e vai a cozer em forno de calor moderado.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 742 — Bolo janota

Açúcar.	250 grs.
Farinha de trigo	240 »
Manteiga	100 »
Ovos	três
Leite	dois decilitros mal medidos
Vinho do Porto.	um cálice
Fermento em pó	uma colher de chá
Raspas de limão e passas de Corinto	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar, e deita-se-lhes a manteiga derretida. Vai-se depois deitando, aos poucos, o leite, a raspa de limão e o vinho, batendo sempre com uma colher de pau; no fim leva a farinha peneirada com o fermento, tambem aos poucos, batendo a massa muito bem. Juntam-se por fim as

claras em castelo, e deita-se tudo numa forma que deve estar pzeparada. Espalham-se por cima as passas, carregam-se um pouco, e mete-se logo no forno.
(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 743 — Bolo Lydia Chatterton

Farinha de trigo . ..	240 grs.
Açúcar amarelo.. ..	250 »
Manteiga	200 »
Amêndoa (miolo) ..	80 »
Passas de Corinto ..	50 »
» Sultanas	50 »
Casca de laranja cristalizada	50 »
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó. ..	uma colher de doce bem cheia
Leite	» » » sopa » »
Especiarias	meia » » café (escassa)
Sal	uma pitada
Casca ralada de . ..	um limão pequeno

Bate-se a manteiga com o açúcar num alguidar, com uma colher de pau, até fazer um creme. Peneira-se depois a farinha com o fermento, o sal e as especiarias.

Deita-se um ovo no alguidar, e bate-se bem, depois junta-se um pouce de farinha, bate-se, deita-se em seguida o outro ovo, batendo novamente, e sempre assim até acabar a farinha. Juntam-se depois as amêndoas peladas (metade das amêndas passam-se uma vez pela máquina, e outra metade falha-se com uma faca), a raspa de cascas de limão, as passas embrulhadas num pouco de farinha, a casca de laranja cristalizada picada e o leite, batendo novamente até ficar uma massa fina. Deve levar cerca de uma hora a bater.

Deita-se na forma que já deve estar untada, espalhando bem a massa para os lados, para ficar nivelada depois de cozida. Coze-se em forno moderado.
(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 744 — Bolo Marghérita

Açúcar refinado	160 grs.
Farinha de trigo	75 »
» » batata.	75 »
Manteiga sem sal	50 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	três
Fermento em pó	uma colher de chá
Baunilha em pó	» pitada

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas; deita-se-lhes a manteiga derretida, e depois as farinhas peneiradas com o fermento. No fim leva as claras em castelo, e vai logo para o forno em forma que deve estar preparada.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 745 — Bolo Marianita

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga.	200 »
Farinha de arroz..	um pacote
Ovos	seis
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem, junta-se-lhes a manteiga derretida, batendo sempre; leva depois a farinha peneirada com o fermento e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma bem untada; forno de temperatura moderada para cozer devagar.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e dez de altura.)

N.º 746 — Bolo Maruska

Açúcar escuro	200 grs.
Farinha de trigo.. ..	200 »
Manteiga	100 »
Leite	dois decilitros
Ovos	três
Mel.	uma colher de sopa cheia
Fermento em pó.. ..	duas colheres de sopa cheias
Nozes, passas e frutas secas..	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar até engrossarem, ligam-secom o mel, e depois com manteiga derretida. Junta-se-lhe o leite e em seguida a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. Deita-se na forma já untada, espalham-se por cima as frutas que se quiserem pôr, carregam-se um pouco para ficarem cobertas, e mete-se no forno a cozer.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 747 — Bolo melindre

Açúcar..	225 grs.
Farinha de irigo.. ..	500 »
Manteiga	125 »

Gemas de ovos	dez
Claras	duas
Canela em pó.	uma pitada
Fermento em pó	uma colher de doce

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas, juntam-se-lhe a manteiga derretida, as claras em castelo, a canela, e no fim a farinha peneirada com o fermento, batendo fortemente, mas com rapidez. Deita-se em forma untada que deve estar pronta, e vai logo para o forno. Calor moderado, para crescer devagar.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 748 — Bolo Miss Mary

Ovos	seis
Açúcar refiaado	250 grs.
Pão seco no forno e ralado ..	150 »
Fermento em pó	duas colheres de chá

Batem-se as gemas com o açúcar durante uns vinte minutos e depois vai-se juntando, pouco a pouco, o pão ralado, batendo sempre. Batem-se as claras em castelo bem firme e deitam-se na massa, juntamente com o pó de fermento, mexem-se ao de leve, deita-se a mistura numa forma, que deve esta preparada, e coze-se em forno de calor moderado. r

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 749 — Bolo mixto

Farinha de arroz	125 grs.
» » batata	125 »
Açúcar refinado	200 »
Ovos	dez
Fermento	uma colher de chá
Raspa de casca de limão	q. b.
«Icing Sugar» para polvilhar . ..	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas, juntam-se-lhes as farinhas peneiradas com o fermento, batendo sempre, e no fim as claras em castelo, mexendo-as apenas para ligar. Não esquecer de deitar um pouco de raspa de casca de limão quando se batem as gemas. Coze-se em forma bem untada, em forno de calor moderado. Cresce muito. Depois de cozido e desenformado, polvilha-se abundantemente com açúcar inglês, de forma que fique bem empoado.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 750 — Bolo moliceiro

Açúcar refinado	125 grs.
Manteiga..	150 »
Farinha de trigo	250 »
Leite.	um decílitro mal medido
Ovos.	quatro
Limão	raspa de casca de um
Fermento em pó	uma colher de sopa rasa
Passas de Corinto.. ..	três colheres de sopa cheias
Miolo de amêndoa mal pisado..	» » » » »

Derrete-se a manteiga, mistura-se com o açúcar, e depois com os ovos, um por um, batendo sempre. Junta-se-lhe o leite e a raspa de casca de limão e por fim a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre, até fazer bolhas. Deita-se a massa numa forma untada e coze-se em forno moderado, durante uns quarenta a cinquenta minutos.

Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 751 — Bolo nitchevo

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga sem sal..	250 »
Ovos.	oito
Fermento em pó	uma colher de sopa
Canela em pó.	» pitada
«Icing Sugar».	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a manteiga derretida, e continua a bater-se para ligar. Deita-se a farinha peneirada com o fermento, e por fim as claras batidas em castelo bem firme. Perfuma-se com a canela, deita-se a mistura dentro de uma forma que deve estar preparada e bem untada, e vai a cozer em forno de calor moderado. Depois de cozido polvilha-se com «Icing Sugar», para ficar empoado.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 752 — Bolo Pierrot

Açúcar refinado.. ..	125 grs.
Farinha de trigo. ..	125 »
Manteiga	100 »

Limão	sumo e casca de metade de um
Ovos	seis
Passas sortidas . ..	uma mão cheia
Fermento em pó ..	» colher de chá cheia

Batem-se as gemas até engrossarem, juntando-lhes, pouco a pouco, o açúcar e batendo sempre; junta-se-lhe depois a manteiga derretida, o sumo e a raspa do limão, batendo sempre.

Quando tudo está ligado, deita-se a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma com buraco no centro, enchendo-a só até ao meio, porque cresce muito. Vai a cozer em forno de calor moderado, e depois de cozido pode polvilhar-se com um pouco de açúcar inglês, para ficar empoado.

(Forma medindo vinte centímetros de diâmetro e quinze de altura).

N.º 753 — Bolo Plunchet

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de arroz	250 »
Manteiga sem sal	250 »
Ovos	cinco
Fermento em pó	uma colher de chá
Baunilha	» pitada
«Icing Sugar»	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; vão-se juntando as gemas, uma por uma, batendo sempre para engrossar. Deita-se então a farinha peneirada com o fermento, batendo constantemente, perfuma-se com a baunilha, e no fim leva as claras em castelo. Coze-se em forma bem untada e depois de saír da forma põe-se num prato e polvilha-se com o açúcar inglês, de forma que fique bem empoado.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e de altura).

N.º 754 — Bolo podre

A

Farinha de trigo	500 grs.
Mel	250 »
Azeite muito bom	250 »
Açúcar refinado	250 »
Ovos	seis
Canela em pó.	meia colher de chá
Fermento em pó	uma » » sopa
Raspa de casca de	um limão

Bate-se o açúcar com seis gemas e uma clara; quando estiver grosso, vai-se-lhe deitando, aos poucos, o mel e o azeite, batendo sempre. Tempera-se com a raspa da casca de limão e a canela, e depois deita-se a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as cinco claras em castelo e vai logo a cozer em forma bem untada, em forno de calor moderado para cozer devagar e crescer por igual.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 755 — Bolo podre

B

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	70 »
Mel	dois decilitros
Azeite	» »
Ovos	três
Fermento em pó.	duas colheres de chá

Processo idêntico ao da receita anterior, juntando no fim as três claras em castelo.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 756 — Bolo prateado

(Aproveitamento de claras)

Açúcar refinado..	220 grs.
Farinha de trigo	220 »
Manteiga	220 »
Claras de ovos	sete
Fermento em pó	duas colheres de chá
Miolo de amêndoa	uma mão cheia
Açúcar pilé	» » »

Pelam-se as amêndoas, cortam-se em falhas, misturam-se depois com o açúcar pilé e guardam-se de parte.

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, junta-se-lhes uma pequena porção das claras batidas em castelo, deixando o resto para juntar no fim. Deita-se na mistura a farinha peneirada com o fermento batendo muito bem, e por fim o resto das claras, mexendo apenas para ligar.

Deita-se imediatamente numa forma que deve estar preparada, espalhando por cima a amêndoa que se misturou com o açúcar pilé e mete-se a forma no forno para cozer.

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 757 — Bolo precioso

Farinha de trigo	250 grs.
Açúçar refinado.	125 »
Manteiga de meio-sal ..	» »
Ovos	três
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Passas Sultanas	três » » » »
Cidrão ou laranja cristalizada.	q. b.
Licor bom	um cálice

Bate-se a manteiga até ficar em creme; junta-se-lhe o açúcar, bate-se, e depois as gemas uma por uma, batendo sempre. Batem-se as claras em castelo, ligam-se com a massa, deitando-lhe em seguida a farinha peneirada com o fermento; deita-se-lhe o licor que se quiser (menos Anisette), as frutas feitas em pedacinhos, e vai para dentro de uma lata untada a cozer em forno de calor moderado, para crescer devagar. Depois de cozido e frio, parte-se em fatias.

(Lata medindo 22×12)

N.º 758 — Bolo Princesa

Manteiga	120 grs.
Açúcar..	120 »
Farinha.	100 »
Ovos	quatro
Fermento em pó	duas colheres de chá

Batem-se as gemas com o açúcar, e em seguida leva a manteiga, batendo novamente; deita-se a farinha peneirada com o fermento e por fim as claras em castelo, misturando ràpidamente. Vai ao forno a cozer em forma untada.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e doze de altura).

N.º 759 — Bolo relâmpago

Farinha de trigo	150 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio-sal	125 »
Ovos	seis
Fermento em pó	uma colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a manteiga, depois a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma untada em forno de calor moderado.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 760 — Bolo russo

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga	200 »
Farinha de trigo.	225 »
Gemas de ovos	sete
Claras	quatro
Conhaque	um cálice pequeno
Fermento em pó	uma colher de sopa rasa
Casca ralada de	» laranja

Batem-se a gemas e uma clara, juntamente com o açúcar. Depois de muito bem batído, vai-se-lhe juntando, aos poucos, e batendo sempre, a manteiga derretida, o conhaque e a casca da laranja; quando estiver bem ligado, deita-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, também pouco a pouco, batendo sempre. No fim leva as três claras batidas em castelo, e deita-se a mistura em forma bem untada, que vai para o forno a cozer.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 761 — Bolo Salomé

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar	250 »
Manteiga	250 »
Gemas de ovos	dez
Claras » »	seis
Fermento em pó	uma colher de chá cheia

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme; juntam-se-lhes as gemas, uma por uma, batendo sempre até acabarem. Trabalha-se a massa durante um bocado, junta-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras batidas em castelo. Vai logo para o forno em forma que já deve estar preparada.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 762 — Bolo Trolaró

Açúcar..	uma chávena e meia
Farinha	» »
Maisena.	meia »
Manteiga	» »
Leite	» »
Ovos	dois
Fermento em pó	uma colher de chá
Casca de laranja ou de limão ralado	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; deita-se-lhe, pouco a pouco, a manteiga derretida, batendo sempre, e depois o leite também aos poucos. Leva em seguida a farinha peneirada com o fermento, o aroma, e no fim as claras em castelo. Deita-se a massa numa forma untada e vai logo para o forno, que não deve ser muito forte para crescer devagar. Quando se desenforma, polvilha-se com açúcar de cobrir.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 763 — Bolo Vitória

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo..	250 »
Manteiga	100 »
Ovos	dois
Leite	dois decilitros
Fermento em pó..	três colheres de chá

Derrete-se a manteiga em banho-maria e bate-se muito bem com o açúcar; em seguida deitam-se-lhe, um por um, os ovos inteiros, batendo sempre. Mistura-se, aos poucos, o leite e, finalmente, a farinha peneirada com o fermento batendo até fazer bolhas. Coze-se, em forma forrada e bem untada em forno de temperatura média, para cozer devagar.

(Forma medindo dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 764 — Bolo de anjo

(Aproveitamento de claras)

Farinha de trigo	130 grs.
Açúcar refinado..	195 »
Fermento em pó.	duas colheres de chá
Baunilha em pó..	duas pitadas
Claras de ovos	dez
«Icing Sugar»	q. b.

Batem-se as claras em castelo e juntam-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, o açúcar e a baunilha; trabalha-se ràpidamente e, sem demora, deita-se a mistura na forma que já deve estar preparada. Vai logo a cozer em forno de calor moderado. Depois de cozido polvilha-se com açúcar inglês.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 765 — Bolo de arroz

Açúcar refinado..	400 grs.
Farinha de arroz.	300 »

Manteiga sem sal.	180 grs.
Ovos	quatro
Fermento em pó..	uma colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhe em seguida, pouco a pouco, a manteiga derretida, batendo sempre, até estar tudo ligado. Deita-se então a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre, e no fim as claras em castelo. Vai sem demora para o forno em lata bem untada, devendo cozer devagar para crescer igualmente. Depois de frio corta-se em fatias.

(Lata medindo 22×12).

N.º 766—Bolo de frutas à inglesa

Farinha de trigo.	225 grs.
Açúcar refinado.	250 »
Manteiga de meio-sal	115 »
Passas de Corinto	60 »
» Sultanas.	60 »
Casca de laranja cristalizada («orange peel»)	60 »
Fermento em pó	duas colheres de chá
Leite..	» » » sopa
Ovos..	quatro

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; à parte, batem-se os ovos com o batedor de rodas e vão-se juntando, pouco a pouco, ao creme de manteiga, assim como as colheres de leite. Peneira-se a farinha com o pó de fermento para cima de um papel grosso; misturam-se-lhe as frutas, tendo prèviamente cortado as cascas de laranja em pedacinhos; mexe-se tudo muito bem e depois vão-se juntando à mistura que se preparou, batendo muito e muito com uma colher de pau. Deita-se para uma forma, que deve já estar preparada e muito bem untada com banha, e vai a cozer em forno de calor moderado, por espaço de três horas, mais ou menos.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 767—Bolo de mel do Algarve

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado.	250 »
Mel	300 »
Ovos completos.	cinco
Azeite.	duas colheres de sopa
Fermento em pó	uma colher de sopa
Raspa de casca de	meio limão
Cravinho pisado.	uma pitada

Batem-se os ovos com açúcar o mais que se puder, juntando-lhes depois, pouco a pouco, o azeite, o mel, a raspa do limão e o cravinho. Quando tudo está bem ligado, deita-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre a massa muito bem. Deita-se numa forma que deve estar untada e coze-se em forno de calor moderado.

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 768 — Bolo de mel da ilha da Madeira

Farinha de trigo	quatro quilos
Miolo de amêndoas	dois »
Manteiga	» »
Miolo de nozes	cinco »
Cidrão	um quilo
Açúcar pilé..	quilo e meio
Banha de porco..	750 grs.
Massa crua de pão	500 »
Erva doce moída.	50 »
Cravinho moído..	15 »
Canela em pó	40 »
Pimenta em pó	20 »
Bicarbonato de soda «Morton» .	90 »
Mel de cana.	litro e meio
Cerveja branca	dois decilitros
Aguardente..	meio decilitro
Vinho da Madeira	» »
Laranjas	sumo e raspa de seis
Limões	» » » » »
Sal e água	q. b.

Compra-se no padeiro a massa crua de pão e amassa-se com 750 gramas de farinha que se pesou. Depois de trabalhar esta massa faz-se numa bola, abafa-se e deita-se em repouso durante umas seis horas. Passado este tempo deita-se a restante farinha num alguidar; passam-se pela máquina as amêndoas, as nozes e o cidrão. (Não esquecer de guardar uma mão cheia de amêndoas, outra de nozes e um bocado de cidrão, os quais se conservam inteiros para enfeitar os bolos antes de irem para o forno).

Deitam-se em cima da farinha as frutas que se pisaram na máquina, a canela, o cravinho, a pimenta, a erva doce e um pouco de sal, e mistura-se tudo muito bem. Faz-se uma cova onde se deita a manteiga, a banha e o fermento. Leva-se o mel ao lume com o açúcar numa panela; depois de bem quente, mistura-se-lhe a soda, a raspa e sumo das laranjas e dos limões e deita-se esta mistura por cima das gorduras. Lava-se a panela com uma chavena de água bem quente e também se deita esta água no alguidar. Feito isto, procura-se desfazer a bola do fermento com os dedos e começa-se a trabalhar a massa, amassando-a

como se fosse pão. Depois de bem sovada e batida deixa-se dentro do alguidar; polvilha-se por cima com um pouco de farinha e embrulha-se num pano branco, que deve estar quente, e depois em dois ou três cobertores de lã. Deixa-se levedar, em sítio onde haja correntes de ar, durante quarenta e oito horas.

Passado este tempo distribui-se a massa em formas variadas, que se levam a forno bem forte para cozer os bolos. Por cima de cada bolo espetam-se, antes de se cozerem, metades de nozes, amêndoas e tiras de cidrão.

As formas são geralmente baixas, porque os bolos crescem pouco e variam entre doze, quinze, dezoito ou vinte centímetros de diâmetro, conforme se quiserem maiores ou mais pequenos. Devem ser redondas, com a mesma circunferência em cima e em baixo.

N. B. — A receita dos Bolos de Mel é de porções bastante avultadas; copiei-a, fielmente, por uma que me deu uma madeirense, grande doceira e minha muito cara amiga. Sei, por experiência, que estes bolos são muito bons.

Na Madeira quase todas as famílias fazem estes bolos pelo Natal e em grande quantidade, porque se conservam todo o ano dentro de latas fechadas. Devem embrulhar-se, separadamente, em papel branco impermeável.

N.º 769 — Bolo de mármore

Açúcar	250 grs.
Farinha..	150 »
Manteiga.	125 »
Clocolate (tablete).	80 »
Leite	dois decilitros
Gemas de ovos	três
Claras » »	duas
Fermento em pó	uma colher de sopa rasa
Pó còrante cor de rosa. ..	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem; deita-se-lhes a manteiga, derretida em banho-maria, e o leite, pouco a pouco, batendo sempre; leva depois a farinha peneirada com o fermento e por fim as claras em castelo. A' parte, numa tijela, põe-se o chocolate ralado, e junta-se-lhe uma porção da massa crua até absorver o chocolate.

Tira-se à restante massa uma porção que se deita noutra tigela e dá-se-lhe a cor rosada com um pouco de pó còrante, ficando assim dividida em três partes.

Prepara-se a forma antes de começar a bater o bolo. Depois de ter as massas prontas, deita-se no fundo uma camada de massa de cor natural, e depois vai-se enchendo a forma pondo colheradas das três cores que se fizeram, alternando-as. Vai ao forno a cozer. Depois de desenformado e frio, parte-se e terá o aspecto de mármore.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 770 — Bolo de Monaco

Farinha de arroz	duas chávenas
Açúcar refinado	» »
Manteiga sem sal	uma chavena
Ovos inteiros	quatro
Fermento em pó	uma colher de chá
Sumo de metade de.	um limão

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; deitam-se-lhe depois, uma por uma, as quatro gemas, batendo-se sempre, para engrossar. Junta-se a esta massa o sumo do limão e a farinha de arroz peneirada com o fermento, e por fim as claras em castelo. Coze-se em forma untada e forrada com papel também untado. Forno de calor moderado para crescer devagar.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 771 — Bolo de ocasião

Farinha de trigo	duas chávenas
Açúcar refinado	uma chávena
Leite	» » mal cheia
Manteiga..	» colher de sopa
Fermento em pó	» » » » rasa
Ovo completo..	um

Bate-se o ovo com o açúcar e a manteiga até engrossarem; deita-se-lhe o leite, e depois a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre até fazer bolhas. Coze-se em lata untada, em forno de temperatura moderada, e depois de frio, parte-se às talhadas. Querendo, pode juntar-se uma mão cheia de frutas secas como se deita no bolo inglês.

(Lata medindo 22×12).

N.º 772 — Bolo de ouro

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar	250 »
Manteiga de meio-sal.. ..	350 »
Gemas de ovos	sete
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Sumo e casca ralada de ..	um limão pequeno

Derrete-se a manteiga em banho-maria; à parte, batem-se as gemas até engrossarem, deitando-lhe o açúcar, pouco a pouco; junta-se-lhes a manteiga, o sumo de limão e a casca ralada. No fim leva a farinha peneirada com o

fermento e bate-se bem. Deita-se a massa numa forma untada e vai a cozer em forno brando para crescer devagar.
(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 773 — Bolo de prata

(Aproveitamento das claras)

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga sem sal	125 »
Claras de ovos	oito
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Amêndoas (miolo).. ..	uma mão cheia

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme; batem-se as claras em castelo, deitam-se três colheradas de claras duras na manteiga, e vai-se juntando a farinha peneirada com o fermento, batendo sem parar. Quando estiver tudo bem ligado, deita-se o resto das claras, mexendo ràpidamente, e despeja-se a mistura na lata untada. Espalha-se por cima uma porção de amêndoas com pele, falhadas finas, e mete-se o bolo, sem demora, no forno para cozer. Depois de frio parte-se às fatias.
(Lata medindo 22×12, com oito centímetros de altura).

N.º 774 — Bolo de quatro quartos

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado.	250 »
Manteiga	250 »
Ovos	quatro
Fermento em pó	duas colheres de chá rasas
Miolo de nozes	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhe a manteiga derretida, mexe-se, e depois vai-se deitando a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as claras em castelo, mexe-se ràpidamente, e deita-se para dentro da forma que deve já estar preparada. Espalha-se por cima uma porção de nozes em pedacinhos, e mete-se em forno de calor médio para cozer.
(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 775 — Bolo de Veneza

Farinha de trigo.	260 grs.
Açúcar refinado.	225 »

Manteiga	60 grs.
Leite	duas colheres de sopa
Ovos	quatro
Fermento em pó.	duas colheres de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas; juntam-se-lhe o leite e a manteiga derretida, bate-se bem, e depois a farinha peneirada com o fermento. Deitam-se as claras batidas em castelo, mexe-se ràpidamente, e deita-se na forma que deve já estar pronta. Coze-se em forno brando.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 776 — Bolo das Ilhas

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar mascavado	500 »
Manteiga de meio-sal	125 »
Amêndoa (miolo)	100 »
Leite.	dois decilitros
Ovos inteiros..	seis
Melaço (mel de cana)	quatro colheres de sopa
Fermento em pó	uma colher
Raspa de casca de.	um limão
Sumo de metade de	» »
Canela em pó.	uma colher de chá
Aguardente	um cálice
Perfume de raspa de noz moscada	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar, até engrossarem; deitam-se-lhes, pouco a pouco, o melaço, a manteiga derretida e o leite, batendo sempre. Tempera-se com a casca e o sumo de limão, a aguardente, a canela e a raspa da noz moscada. Deita-se a farinha peneirada com o fermento, também pouco a pouco, batendo sempre, e a amêndoa pelada e passada uma vez pela máquina. Juntam-se por fim as claras batidas em castelo e vai para o forno em forma muito bem forrada e untada com banha. Calor moderado para crescer devagar.

(Forma com vinte e seis centímetros de diâmetro e doze de altura.)

N.º 777 — «Genoise»

Farinha de trigo	170 grs.
Açúcar refinado	180 »
Manteiga de meio-sal.. ..	50 »
Ovos	seis

Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Raspa de casca de limão ..	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a manteiga derretida e depois a farinha peneirada com o fermento e o perfume de casca de limão. Bate-se muito bem até fazer bolhas. Deita-se numa forma forrada e bem untada com manteiga, e coze-se em forno de calor moderado.

Pode servir-se assim com o chá e também se pode rechear com doces de fruta, cremes, etc.

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 778 — Muito fofo

Ovos completos	seis
Açúcar refinado	o peso de seis ovos
Farinha de batata	» » » três »
Baunilha em pó	uma pitada
Fermento » »	» »

Batem-se numa tigela as gemas com uma colher de pau até ficarem grossas, juntando-lhes, pouco a pouco, o açúcar e batendo sempre para engrossarem o mais que for possível. Batem-se as claras em castelo, deitam-se umas colheradas nas gemas, mexe-se e começa-se a deitar imediatamente a farinha de batata peneirada com o fermento e o pó de baunilha, sem nunca parar de bater. Quando estiver a fazer bolhas, junta-se o resto das claras batidas, mexe-se apenas ao de leve para ligar tudo e vai logo para o forno em forma bem untada.

Calor muito moderado para crescer sem queimar.

O trabalho deve ser feito muito ràpidamente, para as claras não esperarem.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 779 — Pão de ló de arroz

Farinha de arroz	250 grs.
Açúcar refinado.	400 »
Ovos	dez
Fermento em pó	duas colheres de chá rasas

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem. Batem-se as claras em castelo bem firme; deitam-se umas colheradas de claras batidas nas gemas e, em seguida, vai-se deitando a farinha peneirada juntamente com o fermento.

Quando está tudo bem ligado, mistura-se-lhe, levemente, o resto das claras batidas e deita-se tudo para uma forma que já deve estar forrada e bem untada com manteiga. Coze-se em forno de temperatura média.

(Forma medindo vinte centímetros de diâmetro e dez de altura.)

N.º 780—Pão de ló leve

A

Açúcar pilé	250 grs.
Farinha de batata	meio pacote
Ovos..	oito
Fermento em pó	uma colher de chá rasa

Batem-se as gemas com o açúcar o mais que se possa; devem ficar muito grossas. Juntam-se-lhes depois as claras em castelo, e no fim, ràpidamente, a fécula de batata peneirada com o pó de fermento. O trabalho tem que ser ràpido e deitar-se logo a massa na forma, que deve estar pronta; mete-se imediatamente no forno que deve ter calor brando para o bolo levantar devagar sem queimar.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 781—Pão de ló leve

B

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de batata..	um pacote
Ovos	seis
Fermento em pó	uma colher de chá rasa

Processo exactamente igual à receita N.º 642.

(Forma com vinte centímetros de diametro e dez de altura).

N.º 782—Pão de ló simples

Açúcar	100 grs.
Farinha de trigo ..	100 »
Ovos.	três
Fermento em pó ..	uma colher de chá
Agua.	duas meias cascas de ovos cheias

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas; quando chegam a este ponto, deitam-se-lhes as meias cascas de ovos de água, uma por uma,

batendo sempre, Junta-se então a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Vai logo para o forno em forma untada com banha.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 783 — Pão santo

Farinha de arroz	150 grs.
Açúcar pilé	150 »
Manteiga sem sal	30 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	três
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Casca de laranja ralada. ..	meia laranja
«Icing Sugar» para polvilhr.	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar e depois com a manteiga derretida. Deita-se-lhes a farinha peneirada com o fermento, o perfume de laranja e no fim as claras em castelo.

Coze-se em forno moderado e em forma bem untada.

Depois de desenformado e frio, polvilha-se com o açúcar inglês.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 784 — «Penettone» caseiro

Farinha	300 grs.
Manteiga.	100 »
Açúcar	80 »
Passas de Corinto	80 »
Fermento em pó.	15 »
Cidrão	20 »
Gemas de ovos	três
Clara de ovo	uma
Sal..	uma pitada
Casca ralada de	meio limão
Leite	dois decilitros
Miolos de nozes e de amêndoas. ..	uma mão cheia

Trabalha-se a manteiga com o açúcar, batendo muito bem, juntando a seguir os ovos alternados com a farinha, peneirada com o fermento, e o leite, batendo fortemente e sempre em cada mistura que se faz. Deve ficar uma massa homogénea e fina. No fim juntam-se-lhe as frutas, tendo partido as nozes e as amêndoas em bocadinhos. Deita-se na forma própria, que já deve estar

preparada, e vai a cozer em forno de temperatura média para crescer devagar. Cresce muito e abre uma fenda em cima, quando fica bem feito.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e catorze de altura).

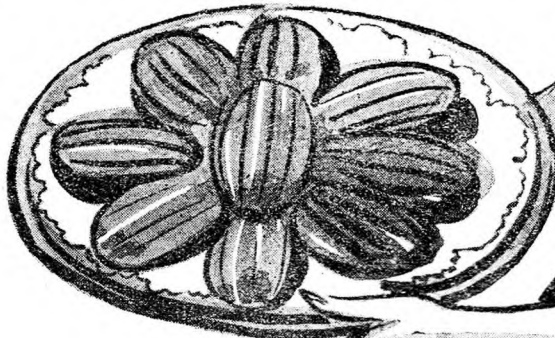
N. B. — Veja «Panettone» de Milão. (Pastelaria).

N.º 785 — Quéque «Palm-Springs»

Açúcar refinado	90 grs.
Manteiga de meio-sal . ..	90 »
Farinha de trigo..	125 »
» » maisena	50 »
Passas de Corinto.	50 »
Ovos inteiros.	dois
Rum	um cálice
Fermento em pó..	uma colher de sopa rasa

Põem-se as Passas de Corinto de molho dentro do rum durante uma hora Passado este tempo, bate-se o açúcar com a manteiga, até ficar em creme, juntando-lhes em seguida os ovos, um por um, e batendo sempre. Deita-se então a farinha peneirada com o fermento, sem nunca deixar de bater, e por fim misturam-se na massa as passas que se puseram de molho, e o respectivo rum. Deita-se em forma bem untada com banha pura e vai logo para o forno para cozer. Calor moderado.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

Bolinhos Simples

N.º 786—Bolos da Olga

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar refinado	200 »
Manteiga.	100 »
Leite	dois decilitros
Ovos	quatro

Liga-se a manteiga com o açúcar, vai-se batendo e deitando depois os ovos, um por um, sem deixar de bater, até estar bem grosso. Junta-se-lhes o leite, mexe-se e, finalmente, a farinha peneirada com o fermento. Deitam-se pequenas porções desta massa em formas de quéques, que devem untar-se muito bem antes de se encherem, e metem-se no forno para cozerem.

N.º 787—Bolos da tia Aniquinhas

(Algarve)

Açúcar refinado..	250 grs.
Canela em pó	10 »
Mel	dois decilitros e meio
Azeite muito bom	» » » »
Aguardente	um cálice
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó.	duas colheres de chá
Raspa de casca de limão.. ..	q. b.
Farinha de trigo.	» »
Miolo de amêndoa pelada. ..	» »

Põem-se num alguidar o açúcar, o mel, o azeite, a canela, a aguardente, os ovos, o fermento e a raspa da casca de limão. Bate-se tudo com uma colher de pau, até engrossar, e depois vai-se juntando a farinha e amassando com a

mão. Deita-se quanta seja necessária para se poderem tender uns bolinhos. A massa deve ficar bem trabalhada e brandinha.

Vão-se tendendo bolos redondos que se põem em tabuleiros polvilhados com farinha; no meio de cada um põe-se uma metade de miolo de amêndoa. Vão a cozer em forno esperto.

N.º 788 — Bolos Renhónhó

Açúcar refinado	500 grs.
Farinha de trigo	500 »
Gemas de ovos	oito
Claras de ovos	quatro

Batem-se as gemas o mais que se puder, e misturam-se com o açúcar, pouco a pouco, batendo sempre, para ficar muito grosso. Batem-se as claras em castelo, tira-se uma porção que se junta às gemas e vai-se deitando a farinha, (que se deve ter peneirado) também pouco a pouco, batendo sempre; quando se termina a farinha, deita-se na massa o resto das claras e mexe-se ràpidamente. Antes de se começarem a bater os bolos, preparam-se uns tabuleiros, que se forram com papel pardo, muito bem untado com manteiga. Deita-se a massa às colheradas, em cima do papel, distante umas das outras, polvilham-se com açúcar pilé e vão ao forno a cozer. Despegam-se dos papéis com uma faca, enquanto mornos.

N.º 789 — Cavacas

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar para calda	750 »
Manteiga sem sal	30 »
Ovos	seis

Peneira-se a farinha para um alguidar, e juntam-se, um por um, os ovos, batendo para obter uma massa muito bem ligada, consistente, mas um pouco fluida, para não ficar endurecida depois de cozida.

Amassa-se então com a manteiga que se deve juntar, prèviamente derretida. Põem-se bocados redondos num tabuleiro untado com manteiga e mete-se o tabuleiro em forno esperto para cozer.

Logo que saem do forno, tiram-se do tabuleiro e põem-se a arrefecer.

Faz-se então a calda de açúcar, pondo este a ferver com a água suficiente para o derreter. Vai-se mexendo e, quando chega a ponto de cobrir, vão-se metendo dentro as cavacas, mergulhando-as bem e tirando-as com uma escumadeira, pondo-as em seguida ao ar em cima de uma tábua húmida para secarem sem ficarem pegadas.

N.º 790 — Ciganos

Farinha	225 grs.
Manteiga	90 »
Açúcar	150 »
Nozes picadas.	50 »
Ovo..	um
Fermento em pó	uma colher de chá
Leite.	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento e esfrega-se nela a manteiga, depois juntam-se as nozes picadas e o açúcar e finalmente o ovo que deve estar bem batido com uma colher de chá de leite.

Amassa-se tudo muito bem, e, se for necessário, deita-se mais um pouco de leite, mas a massa deve ficar bastante dura se não os bolos alastram muito quando cozem. Tendem-se em forma de montinhos irregulares e vão ao forno em tabuleiros untados.

N.º 791 — Dominós

Farinha de trigo.	500 grs.
Açúcar refinado.	500 »
Manteiga sem sal	200 »
Ovos inteiros	quatro
Leite	dois decilitros
Fermento em pó	três colheres de chá rasas

Batem-se os ovos com o açúcar o mais que se puder, depois vai-se-lhes juntando o leite, pouco a pouco, e no fim a farinha peneirada com o fermento. Coze-se esta massa em tabuleiro untado e, depois de cozido, volta-se para cima da mesa; corta-se em quadrados que se envolvem em açúcar refinado.

(Tabuleiro medindo 40×28).

N.º 792 — Enroladinhos

(Aproveitamento de claras)

Manteiga	200 grs.
Açúcar refinado	200 »
Farinha de trigo	200 »
Claras de ovos	duas pequenas
Baunilha em pó	uma pitada

Bate-se a manteiga com o açúcar até engrossar, juntando-lhe as claras, uma por cada vez, batendo sempre. Por fim leva a farinha e, depois de tudo

estar bem ligado, deita-se a massa na seringa e espreme-se para uns tabuleiros que devem estar untados com manteiga, fazendo umas tiras lisas com, aproximadamente, uns dezoito centímetros de comprimento.

Metem-se os tabuleiros em forno bem quente e, apenas as tiras de massa estiverem cozidas, despegam-se com uma faca e enrolham-se ràpidamente num pau redondo ou, na falta deste, no cabo de uma colher de pau.

O trabalho deve ser feito com muita rapidez; a massa quando arrefece não se pode enrolar porque se parte.

N.º 793 — *Fatias de Hamburgo*

Manteiga sem sal..	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Farinha de trigo	125 »
Ovos inteiros	sete
Fermento em pó	uma colher de doce
«Praliné»	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, e vão-se deitando os ovos, um por um, batendo sempre até se acabarem. Junta-se-lhe depois a farinha peneirada com o fermento, e bate-se até fazer bolhas. Deita-se a mistura num tabuleiro forrado e untado, espalhando por cima uma grande mão cheia de «Praliné» N.º 1049 ou 1050, e mete-se no forno para cozer.

Depois de cozido, vira-se para cima da mesa, e deixa-se arrefecer. Corta-se em tiras que devem ter nove centímetros de comprimento e três de largura, e que se passam por açúcar refinado.

(Tabuleiro medindo 35×23).

N.º 794 — *Josézinhos*

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	» »
Manteiga	» »
Ovos inteiros	cinco
Fermento em pó.	uma colher de doce cheia
Aroma de limão ou de pó de baunilha	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, e depois vão-se deitando os ovos, alternados com a farinha peneirada com o fermento, pouco a pouco, batendo sempre de cada vez que se fazem as misturas. No fim, torna a bater-se muito bem para ficar uma massa muito fina. Cozem-se em formas pequenas bem untadas com banha, e polvilhadas com um pouco de farinha.

(Formas com quatro centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 795—Madalenas de Commercy

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga sem sal	125 »
Farinha de trigo.	200 »
Ovos inteiros	seis
Raspa de casca de limão	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes depois a manteiga derretida, batendo sempre muito bem. Deita-se a farinha peneirada sem nunca deixar de bater, e por fim as claras em castelo, mexendo apena, para ligar.

Coze-se esta massa em formas de madalenas, prèviamente bem untadas.

N.º 796—Madalenas da Lóló

Açúcar refinado	150 grs.
Farinha de trigo	125 »
Manteiga de meio-sal	60 »
Ovos	três
Canela em pó	uma pitada
Fermento em pó	» colher de chá rasa

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas; junta-se-lhes a manteiga derretida, em seguida a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Perfuma-se com uma pitada de canela, deita-se a massa em forminhas de madalenas prèviamente untadas com manteiga e cozem-se em forno esperto.

N.º 797—Madalenas ligeiras

Leite	seis colheres de sopa
Açúcar	uma colher » »
Manteiga	» » » »
Fermento em pó	» » » chá
Farinha de trigo	150 grs.
Ovos completos..	dois

Batem-se os ovos com o açúcar, junta-se-lhes depois a manteiga derretida, e, em seguida, as colheres de leite, e mexe-se. No fim, vai-se deitando, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre.

Divide-se esta massa em forminhas de madalenas, que se metem no forno para cozerem.

N.º 798 — Manéis

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga sem sal	150 »
Farinha de trigo	150 »
Ovos	oito
Fermento em pó..	uma pitada
Açúcar e canela para polvilhar	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem. Junta-se-lhes a farinha peneirada, batendo sempre, e no fim as claras em castelo. Cozem-se em pequenas formas bem untadas, e depois de desenformados, polvilham-se, enquanto quentes, com açúcar refinado e canela.

(Formas com quatro centímetros de diâmetro e seis de altura).

N. B. Devem encher-se pouco, porque crescem muito.

N.º 799 — Mimis

Ovos inteiros..	250 grs.
Açúcar refinado	o peso de três ovos
Farinha de trigo	» » » » »
Manteiga.	» » » » »
Amêndoa pelada e mal pisada ..	uma mão cheia
Açúcar pilé	» » »

Bate-se a manteiga com o açúcar, deita-se-lhe um ovo, bate-se, leva a terça parte da farinha, bate-se novamente, leva outro ovo, torna a bater-se, depois metade de farinha que ficou, em seguida o último ovo e, finalmente, o resto da farinha, batendo sempre, cada vez que se fazem as misturas. Deita-se tudo num tabuleiro untado, espalha-se por cima a amêndoa feita em pedaços e depois misturada com o açúçar pilé. Coze-se em forno esperto. Depois de cozido parte-se às tiras, que voltam ao forno a còrar, do outro lado.

(Tabuleiro medindo 31 × 21 com três centímetros de altura).

N.º 800 — Mulatos

Farinha de trigo..	250 grs.
Açúcar escuro	250 »
Leite	dois decilitros
Vinho do Porto	um cálice
Manteiga de meio-sal . ..	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » sopa rasa
Canela em pó	» » » chá

Baunilha em pó	uma pitada
Ovos inteiros	dois
Açúçar pilé	q. b.

Põem-se os ovos com a manteiga e o açúcar num alguidar e bate-se tudo junto com uma colher de pau até engrossar, deita-se a canela, o vinho, a baunilha e o leite, pouco a pouco, mexendo para ligar tudo. Deita-se então a farinha peneirada com o fermento, também aos poucos, batendo sem parar.

Coze-se a mistura num tabuleiro bem untado em forno de calor moderado, para crescer por igual; depois de cozido, vira-se para cima da mesa, e parte-se em quadrados, que se embrulham em açúcar pilé.

(Tabuleiro medindo 35×23 com quatro centímetros de altura).

N.º 801 — Petropolitanos

Açúcar refinado	200 grs.
Manteiga	100 »
Farinha de milho	75 »
Amêndoa (miolo)	70 »
Gemas de ovos	sete
Claras » »	cinco
Fermento em pó	meia colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, levando depois a manteiga derretida e a amêndoa pelada e pisada.

Deita-se-lhe em seguida a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Coze-se em formas pequenas, bem untadas.

(Formas com quatro centimetros de diâmetro e três de altura).

N.º 802 — Piparotes

Ovos inteiros..	dois
Açúcar refinado	o peso dos ovos
Farinha de arroz	» » » »
Fermento em pó	meia colher de chá
Açúcar refinado para polvilhar ..	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem, junta-se-lhes a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Cozem-se em forminhas, que devem estar untadas antes de se começarem a bater os bolos. Enchem-se pouco porque crescem muito. Depois de cozidos e desenformados, polvilham-se com açúçar.

(Forminhas com quatro centímetros de diâmetro e dois de altura).

N.º 803 — Polcas

Manteiga	125 grs.
Banha de porco pura	125 »
Açúcar refinado	300 »
Pinhões	meia chávena
Farinha de trigo	q. b.
Açúcar pilé para polvilhar	» »

Batem-se as gorduras com o açúcar, misturam-se-lhes os pinhões, e depois vai-se juntando a farinha, pouco a pouco, até se obter uma massa um pouco rija amassando sempre para que fique bem trabalhada.

Tendem-se bolas do tamanho de nozes, que se vão pondo em tabuleiros untados. Polvilham-se com açúcar pilé, e vão a cozer em forno forte.

N.º 804 — Quadrados exóticos

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo..	200 »
Cacau amargo em pó.. ..	50 »
Chocolate em pó..	» »
Leite	dois decilitros e meio
Ovo.	um
Raspa de casca de	uma laranja
Canela em pó	» pitada
Fermento em pó..	» colher de sopa rasa
Açúcar para polvilhar . ..	q. b.

Bate-se muito bem a gema com o açúcar, juntando-lhe depois o leite e, pouco a pouco, o cacau, o chocolate, a raspa de laranja e a canela. Depois de tudo bem ligado deita-se-lhe a farinha peneirada com o fermento e bate-se com uma colher de pau, até ficar como um creme. Por fim leva a clara batida em castelo, mexendo só para ligar.

Deita-se num tabuleiro forrado e untado, bem polvilhado com pão ralado. Coze-se em forno quente. Depois de cozido volta-se para cima de um papel polvilhado com o açúcar e corta-se a massa, depois de morna, em quadrados que se embrulham em açúcar refinado

(Tabuleiro 31×51, com três centímetros de altura).

N.º 805 — Quadrados simples

A

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo.	200 »

Manteiga	100 grs.
Leite	dois decilitros
Ovos inteiros	dois
Fermento em pó	uma colher de chá

Bate-se a manteiga derretida com o açúcar até ficar num creme; juntam-se-lhe os ovos, um por um, batendo sempre, e depois o leite, pouco a pouco, e finalmente a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre até ao fim. Coze-se a massa em tabuleiro forrado e untado. Depois de cozida, parte-se em quadrados, que se polvilham com açúcar refinado.

(Tabuleiro 32×20 com três centímetros de altura).

N.º 806 — Quadrados simples

B

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo.	» »
Manteiga sem sal	225 »
Leite cru	dois decilitros
Fermento em pó.	duas colheres de chá

Mesmo processo da receita N.º 805, batendo as claras em castelo, que se untam à massa no fim de estarem batidas.

(Tabuleiro de igual medida).

N.º 807 — Quadrados simples

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	200 »
Manteiga..	125 »
Leite.	dois decilitros
Ovos	dois
Fermento em pó	uma colher de chá
Casca de laranja ralada.	uma

Mesmo processo da receita N.º 806, batendo as claras em castelo.

(Tabuleiro de igual medida).

N.º 808 — Quéques à pressa

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo.	125 »
Ovos completos.	quatro

Fermento em pó.	duas colheres de chá
Raspa de casca de limão.. ..	q. b.

Batem-se os ovos com o batedor de rodas; em seguida deita-se-lhe o açúcar e começa-se a bater com uma colher de pau. Vai-se deitando, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. Coze-se esta massa em formas de quéques bem untadas com banha.

Não se devem encher muito porque crescem no forno.

N.º 809—Quéques de Branquinha

Ovos	três
Açúcar..	seis colheres de sopa
Farinha.	» » » »
Manteiga	125 grs.
Fermento em pó. ..	uma colher de chá bem cheia

Batem-se as gemas com o açúcar. Leva a manteiga derretida, torna a bater-se e depois a farinha peneirada com o fermento. No fim juntam-se-lhe as claras batidas em castelo e a raspa de limão. Cozem-se em forminhas de quéques, bem untadas.

N.º 810—Quéques Dahó

Farinha de arroz..	50 grs.
Açúcar refinado	60 »
Ovos	dois
Manteiga.	uma colher de sopa
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Baunilha em pó	» pitada
Amêndoa (miolo)..	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; deita-se-lhe a manteiga derretida, e a seguir a farinha peneirada com o fermento.

Juntam-se as claras batidas em castelo, mexe-se tudo ràpidamente e enche-se com esta massa uma porção de caixinhas de papel frisado que devem estar postas dentro de tabuleiros de lata.

Tem-se prèviamente falhado uma porção de amêndoas com pele, que se espalham por cima da massa. Metem-se no forno para cozer.

Enchem-se as caixinhas só até meio, porque crescem muito.

Forminhas de papel de tamanho médio.

N.º 811 — Quéques de Reims

Açúcar	300 grs.
Farinha	250 »
Ovos.	quatro
Fermento em pó	uma colher de chá
Raspa de limão	q. b.

Bate-se o açúcar com as gemas, leva a raspa da casca de limão, a farinha, e no fim as claras em castelo.

Cozem-se em formas pequenas, e depois de cozidos, enquanto quentes, polvilham-se com açúcar. Forno moderado.

N.º 812 — Quéques de Odivelas

Açúcar	300 grs.
Farinha	350 »
Ovos	três
Leite	dois decilitros mal medidos
Manteiga derretida . ..	uma colher de sopa
Fermento	» » » doce
Canela	uma pitada

Bate-se o açúcar com as gemas, deitam-se-lhe a manteiga derretida, o leite e a canela; junta-se depois a farinha peneirada com o fermento, e por fim as claras em castelo.

Cozem-se em formas de quéques. Forno moderado.

N.º 813 — Quéques muito bons

Ovos	três
Farinha de trigo..	o peso de três ovos
Açúcar refinado	» » » » »
Manteiga de meio-sal	» » » » »
Fermento em pó	duas colheres de chá
Passas do Corinto	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar o mais que se poder, juntando-se-lhe depois a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo bem firme.

Divide-se a massa por formas de quéques muito bem untadas, espetem-se por cima umas passas, e vão a cozer em forno esperto.

Não se devem encher muito, porque crescem.

N.º 814 — Quéques malucos

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	200 »
Banha de porco pura . ..	125 »
Aguardente boa	meio decilitro
Ovos	três
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Açúcar refinado para polvilhar.	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar e a banha até engrossarem, deita-se-lhes a aguardente, pouco a pouco, mexendo sempre, e depois a farinha peneirada com o fermento, batendo sem parar.

No fim juntam-se as claras batidas em castelo e mexe-se apenas para ligar a massa.

Coze-se em formas de quéques prèviamente untadas.

Depois de frios polvilham-se com açúcar refinado.

N.º 815 — Rantamplans

Açúcar refinado	500 grs.
Farinha de arroz..	250 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	quatro
Fermento em pó	uma colher de doce

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, deitando-lhe em seguida a farinha peneirada com o fermento e batendo sempre.

Juntam-se depois as claras em castelo, e vai a cozer em tabuleiro forrado, e untado.

Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, e corta-se a massa aos quadrados que se envolvem em açúcar refinado.

(Tabuleiro medindo 35×21 com seis centímetros de altura.)

N.º 816 — Renhanháus

Farinha de trigo	125 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio-sal.. ..	125 »
Ovos inteiros.	dois
Fermento	uma colher de chá cheia
Aroma	ao gosto

Batem-se as gemas o mais que se puder, juntamente com o açúcar, juntando-lhes depois, pouco a pouco, a manteiga derretida.

Depois de tudo bem ligado, leva o aroma que se quiser e a farinha peneirada com o fermento. No fim, batem-se as claras em castelo e misturam-se à massa, mexendo apenas para ligar tudo.

Enchem-se forminhas de papel frisado com esta mistura e vão a cozer em forno esperto. As caixinhas de papel devem ir mal cheias para o forno porque a massa cresce muito.

N.º 817 — Telhas orvalhadas

Farinha de trigo	150 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga.	125 »
Geleia de fruta	q. b.
Açúcar pilé	» »
Gemas de ovos	duas
Sal fino..	uma pitada

Peneira-se a farinha para um alguidar, junta-se-lhe o açúcar, e mistura-se bem. Em seguida deita-se em cima a manteiga prèviamente derretida em banho-maria, o sal e as duas gemas. Amassa-se tudo junto muito ràpidamente, e leva-se a cozer ao forno em tabuleiro bem untado.

Deve cozer-se dentro de um tabuleiro muito grande para ficar uma camada muito delgada. O forno deve estar bem quente para cozer ràpidamente. Depois de cozido, volta-se para cima de um papel polvilhado com açúcar, corta-se em quadrados, mais ou menos, de quatro centímetros, enrolam-se, o mais ràpidamente possível, no rolo de madeira de estender as massas, de forma a ficarem encaracoladas. Depois de frias, pintam-se com um pincel molhado em geleia de fruta, e polvilham-se com açúcar pilé.

Também se podem cozer dividindo a massa em colheradas num tabuleiro untado, mas pondo uma pequena porção em cada uma para ficarem sempre muito delgadas, de contrário quebram-se quando se querem enrolar.

Pode perfumar-se a massa, antes de se cozer, com raspa de limão ou uma pitada de baunilha.

N.º 818 — Zèzinhas

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	200 »
Manteiga de meio-sal	120 »
Ovos completos	cinco
Raspa de casca de	um limão
Fermento em pó	uma colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, deita-se-lhes a man-

teiga derretida, depois a farinha peneirada com o fermento, a raspa do limão, batendo muito bem. No fim juntam-se as claras batidas em castelo, mexendo apenas para ligar, divide-se esta massa em formas de quéques prèviamente untadas com banha.

Vão a cozer em forno esperto, e as formas devem ir mal cheias porque os bolos crescem muito no forno.

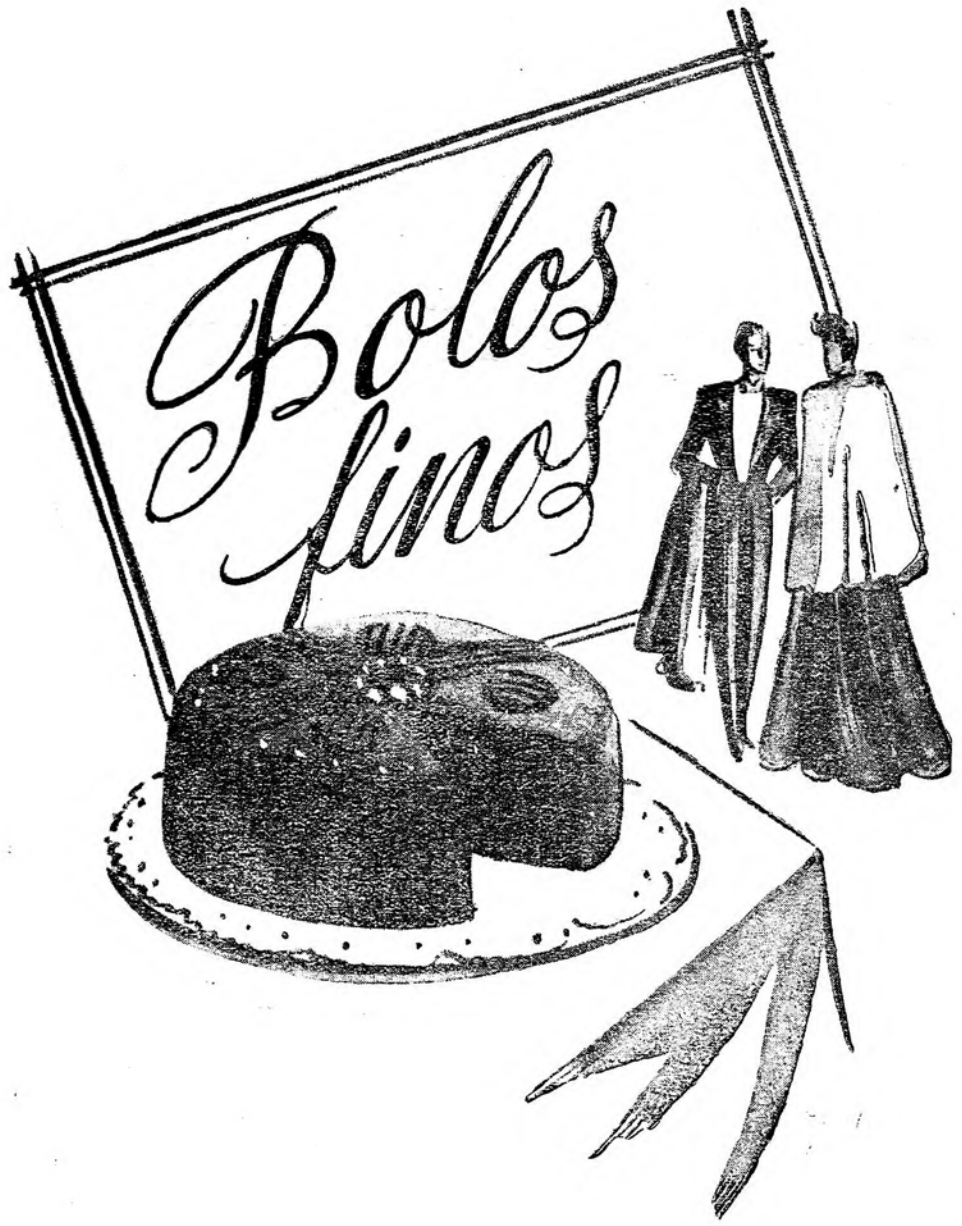
N.º 819—Zitas

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de arroz.	125 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	cinco
Fermento em pó.	duas colheres de chá

Batem-se as gemas com o açúcar, até engrossarem, leva depois a farinha peneirada com o fermento e no fim as claras bem batidas em castelo. Bate-se muito bem antes e depois de juntar a farinha, mas depois de deitar as cluras mexe-se apenas e vai logo para dentro de pequenas formas, bem untadas, e cozem-se os bolos em forno um pouco esperto.

Devem ir mal cheias, porque crescem muito.

(Formas com cinco centímetros de diâmetro e sete de altura).

Bolos finos

N.º 820 — Bolo de amêndoa

A

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Farinha de trigo	50 »
Ovos	quatro
Fermento em pó	uma colher de chá

Bate-se o açúcar com as gemas até engrossarem, junta-se-lhe depois a farinha peneirada com o fermento, em seguida a amêndoa pisada, e no fim as claras em castelo.

Deita-se a mistura numa forma untada com manteiga, e vai a cozer em forno brando. Quando se desenforma, polvilha-se com açúcar refinado.

(Forma medindo quinze centímetros de diâmetro e doze de altura).

N.º 821 — Bolo de amêndoa

B

Açúcar refinado..	500 grs.
Amêndoa (miolo).	500 »
Manteiga sem sal	125 »
Gemas de ovos..	doze

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta; deita-se a amêndoa, que deve estar pelada e muito bem pisada, e depois de ferver um pouco para a ligar, tira-se, e põe-se a arrefecer. Batem-se as gemas até engrossarem, juntam-se com a amêndoa, e vai a cozer em forno lento. Depois de desenformado e frio, polvilha-se com canela.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 822 — Bolo de amêndoa

C

Açúcar refinado..	500 grs.
Amêndoa (miolo).	500 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	duas
Cidrão e abóbora coberta	q. b.

Pela-se e pisa-se muito bem o miolo de amêndoa; à parte, batem-se os ovos com o açúcar, juntam-se-lhe a massa da amêndoa e as frutas muito picadas. Bate-se tudo para ligar, e deita-se numa forma untada e vai logo para o forno a cozer.

(Forma de medida igual à da receita N.º 821).

N.º 823 — Bolo de Lady

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga.	250 »
Amêndoa (miolo)..	125 »
Ovos inteiros.	cinco
Fermento	uma colher de doco

Derrete-se a manteiga em banho-maria, e bate-se com o açúcar até ficar num creme. Vão-se depois deitando os ovos, alternados com a farinha, batendo muito bem, com uma colher de pau, ao mesmo tempo que se fazem as misturas. Não esquecer de peneirar primeiro a farinha com o fermento. Quando a massa começa a fazer bolhas, junta-se-lhe a amêndoa, prèviamente picada. Deita-se tudo numa forma bem untada, e vai sem demora para o forno.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 824 — Bolo de Mandarim

Açúcar pilé	350 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Manteiga sem sal	20 »
Farinha de trigo	10 »
Gemas de ovos	seis
Claras	três
Canela em pó	uma pitada
Frutas cristalizadas	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se, deita-se-lhe a amêndoa pelada e picada, mexe-se bem, ainda no calor do lume, e depois de arrefecer, juntam-se os ovos bem batidos, a manteiga, a farinha e a canela. Bate-se tudo bem, e coze-se numa forma untada com manteiga em forno de calor brando.

Depois de pronto e desenformado, coloca-se onde se quiser servir, e enfeita-se todo com frutas cristalizadas, de várias cores e qualidades para decorar como se fossem flores.

(Forma com buraco no centro, com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 825—Bolo de menina tola

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga..	125 »
Miolo de amêndoa	100 »
Farinha de trigo ou batata	40 »
Ovos inteiros..	três
Sal fino	uma pitada
Kirsch	um calice de licor
Fermento em pó	uma colher de chá bem cheia

Pela-se o miolo de amêndoa, e pisa-se muito bem na máquina de pisar amêndoa. Bate-se a manteiga até ficar em creme; juntam-se-lhe em seguida o açúcar e os ovos, um por um, batendo sempre até ficar bem grosso, o licor, o sal, e, por fim, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre.

Coze-se em forma forrada e bem untada, em forno moderado.

(Forma medindo quinze centímetros de diâmetro e nove de altura).

N. B. — O licor pode ser substituido por qualquer essência ou até por umas pitadas de canela em pó.

N.º 826—Bolo de nozes

A

Açúcar refinado	300 grs.
Nozes (miolo)	300 »
Farinha de trigo	125 »
Ovos.	seis
Fermento em pó	uma colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, e junta-se-lhe o miolo de nozes, passado pela máquina de pisar amêndoa.

Junta-se em seguida a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma bem untada. Forno de calor moderado.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 827 — Bolo de nozes

B

Açúcar refinado	.. .. ..	250 grs.
Nozes (miolo) ..	.. .. ..	250 »
Gemas de ovos .	.. .. ..	cinco
Claras	.. .. ..	três
Farinha de trigo	.. .. ..	duas colheres de sopa
Fermento em pó	.. .. ..	uma colher de chá

Passam-se as nozes pela máquina, e procede-se da mesma forma empregada na receita N.º 826.

(Forma de idêntica medida).

N.º 828 — Bolo de Pisa

Açúcar refinado	.. ..	250 grs.
Farinha de trigo ..	.. .. ..	250 »
Miolo de amêndoa .	.. .. ..	125 »
Gemas de ovos	.. ..	oito
Claras	.. ..	duas
Fermento em pó ..	.. .. ..	uma colher de chá
«Icing Sugar»..	.. ..	q. b.

Batem-se as gemas e as claras com o açúcar até engrossarem, deitando-lhes depois a farinha peneirada com o fermento e por fim o miolo de amêndoa, prèviamente pelado e passado duas vezes pela máquina própria.

Mistura-se muito bem, e vai para o forno dentro de uma forma que já deve estar preparada. Depois de cozido, desenforma-se, e polvilha-se com açúcar inglês até ficar empoado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 829 — Bolo Universo

Açúcar refinado..	.. .. ..	250 grs.
Farinha de trigo .	.. .. ..	100 »
Miolo de amêndoa	.. .. ..	50 »
» » nozes ..	.. .. ..	50 »

Açúcar para caldo	125 grs.
Ovos completos..	doze
Fermento em pó.	duas colheres de chá
Miolo de noz para enfeitar ..	q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se uma vez pela máquina; passam-se igualmente as nozes. Batem-se as gemas com o açúcar num alguidar, com uma colher de pau. Batem-se as claras em castelo bem firme, e deita-se uma porção de clara batida nas gemas; mexe-se, e juntam-se-lhes, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento, e as amêndoas e nozes pisadas, batendo sempre e muito. No fim deita-se o resto das claras batidas, mexe-se apenas para ligar e deita-se sem demora para uma forma untada e vai logo para o forno para cozer. Calor moderado.

Enquanto o bolo se coze, põe-se ao lume o açúcar (125 grs.) com um pouco de água e deixa-se ferver até fazer um ponto fraco; querendo, pode aromatizar-se com um pouco de baunilha. Quando o bolo está cozido, desenforma-se, e depois de frio, coloca-se no prato onde se servir, rega-se com a calda e enfeita-se por cima com metades de miolo de nozes.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e doze de altura.)

N.º 830 — Bolo Vizir

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de batata.	125 »
Amêndoa (miolo).	100 »
Gemas de ovos	dez
Claras » »	quatro
Fermento em pó..	uma pitada
Baunilha em pó..	» »
Casca de limão ralada.	» »
«Icing Sugar»	» »

Batem-se as gemas com o açúcar o mais que se possa; junta-se-lhe o miolo de amêndoa pelado e pisado, a farinha com o fermento, e no fim as claras em castelo bem firme. Coze-se em forno moderado. Depois de cozido polvilha-se com açúcar inglês.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e seis de altura.)

N.º 831 — Bolo do senhor abade

Açúcar	250 grs.
Miolo de amêndoa	250 »
Farinha de trigo..	70 »

Gemas de ovos	seis
Claras	quatro
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia

Escalda-se a amêndoa, pela-se e passa-se muitas vezes pela máquina própria. Batem-se muito bem as gemas com o açúcar, juntam-se-lhe o miolo da amêndoa pisado, depois a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras batidas em castelo. Coze-se em forma bem untada. Forno brando.

(Forma medindo doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 832—Bolo Excelsior

Açúcar.	500 grs.
Amêndoa (miolo).	250 »
Cidrão	125 »
Manteiga	125 »
Gemas de ovos..	doze
Claras	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até ficar em ponto de fio. Passa-se a amêndoa pelada pela máquina, pica-se o cidrão e batem-se bem os ovos; juntam-se todas estas coisas com o açúcar deixando ferver apenas uns momentos. Tempera-se com uma boa pitada de canela, e deita-se numa forma bem untada com manteiga e vai ao forno a cozer.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e dez de altura.)

N.º 833—Bolo Griselda

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado..	250 »
Manteiga	250 »
Passas de Corinto.	100 »
Amêndoas (miolo)	100 »
Fermento em pó..	duas colheres de chá
Conhaque	um cálice
Ovos	oito

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, juntando-lhe a seguir a manteiga derretida, batendo sempre. Liga-se à mistura o conhaque e a seguir a farinha peneirada com o fermento. No fim leva as claras em castelo, e vai logo para dentro da forma que já deve estar preparada.

Espalham-se por cima as amêndoas peladas e pisadas e as passas, carregando um pouco para as cobrir apenas. Coze-se em forno esperto.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 834 — Bolo imperial

Açúcar..	250 grs.
Amêndoa (miolo)	120 »
Gemas de ovos..	dez
Pão de ló	um
Açúcar de cobrir.	q. b.

Faz-se um pão de ló N.º 780 ou 782 e deixa-se, numa lata tapada, durante uns três dias.

Passado este tempo, corta-se-lhe a parte de cima, que depois deve servir de tampa, e, com o maior cuidado, escava-se tirando-lhe a maior parte do miolo, sem abrir buracos.

A' parte, põe-se o açúcar ao lume com um decilitro de água e deixa-se ferver para fazer um ponto fraco. Entretanto, tem-se pelado a amêndoa e passado muitas vezes pela máquina, até ficar muito fina.

Deita-se a massa da amêndoa no açúcar em ponto, deixa-se ferver um pouco, junta-se-lhe o miolo de pão de ló bem esfarelado, e quando começa a engrossar, tira-se do lume e põe-se a arrefecer. Quando morno, juntam-se-lhe as gemas prèviamente bem batidas, e volta ao lume, só para as cozer.

Põe-se o pão de ló no prato onde se quiser servir, enche-se com o doce que se fez, molha-se a borda com um pouco de clara de ovo, põe-se em cima a tampa que se cortou, cobre-se todo com «Cobertura de açúcar» N.º 997 e deixa-se secar.

N. B.— Não se deve deitar o doce dentro do bolo enquanto estiver quente, para não o rachar.

N.º 835 — Bolo lembrado

Açúcar pilé..	375 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Farinha de trigo.	250 »
Ovos inteiros	oito
Canela..	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; tira-se, deita-se-lhe a amêndoa, que deve ferver um pouco, e, depois, fora do lume, juntam-se-lhe os ovos muito batidos, e a farinha, mexendo tudo muito bem para ligar. Deita-se na forma e coze-se em forno brando. Depois de frio, polvilha-se com canela.

(Forma com dez centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 836 — Bolo marroquino

Açúcar refinado..	170 grs.
Farinha de trigo..	80 »
Manteiga de meio-sal . ..	75 »
Miolo de nozes	100 »
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Sal fino.	» pitada
Passas de Corinto	» mão cheia
Ovos completos	três

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes depois a manteiga derretida e, a seguir, a farinha peneirada com o fermento e o miolo de nozes passado pela máquina. No fim batem-se as claras em castelo, misturam-se à massa, mexem-se apenas e deita-se tudo numa forma untada com banha. Vai a cozer em forno de temperatura moderada.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 837 — Bolo palaciano

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo	200 »
Miolo de amêndoa	100 »
Ovos inteiros	seis
Fermento em pó.	duas colheres de chá rasas
Açúcar pilé	» » » sopa

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem; junta-se-lhes depois a farinha peneirada com o fermento e no fim as claras em castelo. Deita-se a mistura numa forma bem untada e espalha-se por cima o miolo de amêndoa que prèviamente se pelou e cortou em bocadinhos. Salpica-se o bolo por cima com o açúcar pilé e vai a cozer em forno de calor moderado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 838 — Bolo «Paradiso»

Açúcar refinado	200 grs.
Amêndoa (miolo)	200 »
Farinha de trigo	50 »
Gemas de ovos	seis
Claras	duas
Fermento em pó	uma colher de chá bem cheia

Pela-se a amêndoa, e passa-se uma vez pela máquina. Batem-se muito bem as gemas com o açúcar até engrossarem; deita-se-lhe depois a farinha peneirada com o fermento e bate-se muito bem.

Em seguida junta-se o miolo de amêndoa picado e por fim as claras em castelo firme. Deita-se a mistura numa forma bem untada e vai a cozer em forno de calor moderado.

Depois de cozido e frio, cobre-se com «Cobertura de açúcar» N.º 997 ou 1004. Se quiserem mais simples, para servir com o chá, empoa-se, simplesmente, com uma porção de «Icing Sugar».

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N. B. — Para um chá de seis pessoas, basta fazer metade da receita que se deve cozer numa forma de catorze centímetros de diâmetro e oito de altura.

N.º 839 — Bolo real

Açúcar refinado	500 grs.
Farinha de trigo	250 »
Amêndoa (miolo)	125 »
Manteiga.	80 »
Gemas de ovos	oito
Claras	quatro
Cascas raladas de limão e de laranja.	q. b.
Fermento em pó	uma colher de chá cheia

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; leva depois a manteiga derretida, a farinha peneirada com o fermento, as cascas raladas, a amêndoa pisada e no fim as claras batidas em castelo. Coze-se em forno brando. Depois de cozido e frio parte-se às talhadas que se polvilham com açúcar e canela.

(Forma medindo 22×12).

N.º 840 — Bolo Ristori

Farinha de trigo	400 grs.
Açúcar refinado	200 »
Manteiga de meio-sal ..	100 »
Miolo de nozes.	150 »
Passas de Corinto	125 »
Leite..	dois decilitros
Fermento em pó	duas colheres de sopa rasas
Ovos..	dois

Batem-se as gemas com o açúcar, deita-se-lhes a manteiga derretida,

bate-se e depois leva o leite, mexendo sempre. Junta-se depois a farinha peneirada com o fermento, e a seguir as claras em castelo. Misturam-se na massa as nozes feitas em bocadinhos, e as passas embrulhadas numa pitada de farinha. Mexe-se ràpidamente, e deita-se tudo numa lata untada e coze-se em forno de calor moderado.

(Lata medindo 24×14).

N.º 841 — Fofo de amêndoa

Miolo de amêndoa	250 grs.
Açúcar refinado.	250 »
Gemas de ovos..	dez
Claras » »	oito

Pela-se o miolo da amêndoa e passa-se pela máquina de pisar amêndoa tantas vezes quantas forem necessárias para ficar muito fina.

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas, misturam-se com o miolo de amêndoa pisado, e por fim juntam-se-lhe as claras batidas em castelo. Mexe-se levemente e vai logo para o forno de calor brando em forma forrada com papel e untada com manteiga. Depois de cozido e morno volta-se para um prato e polvilha-se com um pouco de canela.

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 842 — Pão de ló de amêndoa

A

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Gemas de ovos..	dez
Claras	cinco

Batem-se os ovos com o açúcar o mais que se possa, e, em seguida, com o miolo de amêndoa, pelado e pisado muito fino. Depois de bem trabalhado vai a cozer em forma bem untada e forrada com papel também untado. Depois de cozido e frio, parte-se às talhadas, que se polvilham com açúcar refinado e canela.

(Lata medindo 20×10 com oito centímetros de altura).

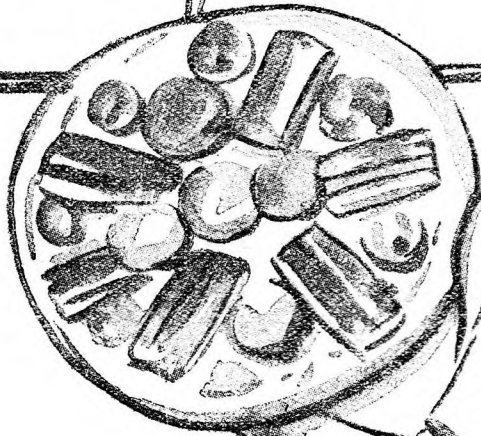
N.º 843 — Pão de ló de amêndoa

B

Açúcar refinado.	500 grs.
Amêndoa (miolo)	500 »
Ovos	seis

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a amêndoa pelada e muito pisada, e por fim as claras em castelo firme. Vai a cozer em lata, como a da receita anterior, procedendo, depois de cozido, como se disse na receita N.º 842.

(Lata 24×14 com oito centímetros de altura).

Bolinhos finos

N.º 844 — Argolinhas com amêndoa

Açúcar..	270 grs.
Amêndoas (miolo)	250 »
Farinha de trigo	30 »
Gemas..	seis

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto bem alto; deita-se-lhe a amêndoa passada uma vez pela máquina, prèviamente pelada, e deixa-se ferver de novo. Tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas muito bem batidas, e volta ao lume para as enxugar. Deixa-se arrefecer e mistura-se-lhe a farinha, amassando muito bem com a mão. Tende-se então a massa em cima da mesa, aos rolinhos, aos quais se dá a forma de argolinhas. Põem-se em tabuleiros untados com manteiga e metem-se no forno para cozerem e aloirarem ligeiramente.

N.º 845 — Argolinhas ricas

Açúcar refinado..	250 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Farinha de trigo..	q. b.

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar fina Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água; quando está em ponto de fio deita-se a massa de amêndoa e tira-se. Quando estiver morna junta-se-lhe a farinha necessária para se poder amassar e tender argolinhas, que se põem em tabuleiros untados e polvilhados com farinha.

Cozem-se em forno esperto para não ficarem duras.

N.º 846 — Arrufos de noivos

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo	85 »

Ovos completos.	cinco
Sumo e raspa de	duas laranjas
Açúcar pilé para embrulhar os bolos ..	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar, a farinha, o sumo e a raspa da casca das laranjas; bate-se tudo o mais que se puder e deita-se num tabuleiro, que já deve estar forrado e untado.

Depois de cozido, volta-se para cima de um papel polvilhado com açúcar e deixa-se arrefecer. Corta-se aos quadrados que se embrulham em açúcar pilé. Deve ser cozido em forno brando.

(Tabuleiro medindo 34×23).

N.º 847 — Baianas

Açúcar refinado.	500 grs.
Coco ralado	125 »
Gemas de ovos..	dez
Claras	três
Açúcar pilé para polvilhar	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; junta-se-lhe o miolo de coco ralado e, depois de ferver um pouco, tira-se do lume, deitam-se-lhe os ovos bem batidos e mexe-se muito bem.

Untam-se pequenas forminhas do tamanho das dos quéques, enchem-se até meio com esta massa, e metem-se em forno de calor moderado para cozerem.

Quando cozidos, tiram-se com o auxílio de um palito, e, depois de arrefecerem, embrulham-se em açúcar pilé.

N.º 848 — Balangandans

Miolo de amêndoa	260 grs.
Açúcar refinado.	180 »
Farinha de batata	60 »
Claras de ovos	duas
Raspa de casca de laranja	q. b.
Açúcar para polvilhar	» »

Batem-se as claras em castelo e misturam-se com todas as coisas mencionadas, amassando muito bem.

Tendem-se bolinhas pequenas que vão ao forno em tabuleiros untados com manteiga. Forno bem quente para cozerem ràpidamente e não alastrarem.

Depois de cozidas, enquanto quentes, polvilham-se com açúcar inglês.

N.º 849 — Batatinhas doces

Açúcar pilè.	250 grs.
Polme de batata doce cozida..	125 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado	100 »
Gemas de ovos..	três
Clara..	uma
Açúcar para tender..	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com muito pouca água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio bem grosso; deita-se então a amêndoa muito bem pisada, e o polme de batata doce. Deixa-se ferver até deixar estrada no fundo do tacho; tira-se e juntam-se-lhe os ovos, que já devem estar batidos, e volta ao lume para os cozer e secar o doce.

Põe-se num prato e deixa-se ficar até o dia seguinte.

Tendem-se bolinhas, do tamanho de batatinhas novas, em cima de uma tábua polvilhada com açúcar. Colocam-se em caixinhas de papel frisado.

N.º 850 — Bem me sabe

Ovos moles..	q. b.
Fios de ovos.	» »
Folhas de obreia.	» »
Canela..	» »

Faz-se uma porção de «Fios de ovos» N.º 1122 e outra porção de «Ovos moles» N.º 1133.

Enrola-se uma pequena porção de fios de ovos à volta do dedo indicador. Põe-se a cabeça do dedo em cima da folha da obreia que deve estar em cima de um tabuleiro. Deixam-se escorregar os fios e ajeitam-se de forma a fazer uma caixinha. Vai-se procedendo assim até acabarem os fios que se fizeram. Enchem-se as cavidades com pequenas colherinhas de ovos moles. Metem-se os tabuleiros no forno e deixam-se tostar os bolinhos. Depois de frios, apara-se-lhes a obreia em volta com uma tesoura, e polvilham-se com um pouco de canela.

N.º 851 — Bichanas

Açúcar refinado.	250 grs.
Chocolate em pau	125 »
Miolo de amêndoa..	250 »
Ovos moles.	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta; enquanto o açúcar ferve, desfaz-se o chocolate em banho-maria. Quando a calda está no ponto necessário, junta-se-lhe o chocolate

desfeito, mexe-se, e depois o miolo de amêndoa prèviamente pelado e muito bem pisado. Deixa-se ferver tudo junto para enxugar, e põe-se num prato onde deve ficar até o dia seguinte.

Tendem-se bolinhas em cima da tábua polvilhada com açúcar e metem-se em caixinhas de papel frisado. Carrega-se no meio de cada bola com a cabeça do dedo mínimo para fazer uma covinha, que se enche com uma colherinha de «Ovos moles» N.º 1133 ou 1135.

N.º 852 — Bichinhas-gatas

Leite frio	dois decilitros e meio
Ovos	dois
Manteiga	50 grs.
Farinha	215 »
Açúcar.	300 »
Fermento em pó	duas colheres de chá

Peneira-se a farinha com o fermento, e vai-se desfazendo, pouco a pouco, num pouco de leite até ficar bem ligada e sem grumos; junta-se-lhe o resto do leite, o açúcar e os ovos bem batidos. No fim leva a manteiga derretida Untam-se forminhas pequenas, polvilham-se com farinha, e enchem-se até meio com a massa doce e vão a cozer em forno lento.

Depois de cozidos passam-se em açúcar pilé.

N.º 853 — Blagues

(Aproveitamento de claras)

Claras em castelo firme..	duas
Miolo de amêndoa pisado	125 grs.
» » coco ralado	95 »
Açúcar	150 »
Cidrão	q. b.

Amassa-se tudo junto menos o cidrão; tendem-se bolinhas que se dispõem num tabuleiro untado, e no meio de cada uma coloca-se um pedacinho de cidrão cortado em quadrados. Vão ao forno a cozer.

N.º 854 — Bolos algarvios

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)	500 »
Manteiga sem sal	100 »

Gemas de ovos	oito
Claras	quatro
Farinha de trigo..	três colheres de sopa
Canela..	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se, junta-se-lhe a amêndoa pelada e muito bem pisada, de forma que fique finíssima.

Deitam-se também, a seguir, os ovos bem batidos, a farinha, a manteiga e a canela e volta o tacho a lume muito brando só a ligar a massa do doce.

Tira-se e deita-se o preparado numa lata que já deve estar untada e vai a cozer em forno brando.

Depois de cozido e frio, parte-se em talhadas um pouco grossas, que se polvilham com açúcar refinado e canela.

(Lata medindo 22×12 com seis centímetros de altura).

N.º 855 — Bolos gulosos

Açúcar.	225 grs.
Miolo de amêndoa pelado e pisado	125 »
Pão ralado	60 »
Gemas de ovos..	seis
Manteiga sem sal, açúcar e canela	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e quando está em ponto de fio, deita-se num tacho a amêndoa pisada e o pão ralado e deixa-se ferver bem.

Tira-se, juntam-se-lhe as gemas batidas e volta ao lume para as cozer. Deve ficar enxuto. Depois de arrefecer, tendem-se bolinhas que se vão pondo em tabuleiros forrados com papéis untados com manteiga. Pintam-se as bolinhas com um pincel molhado em manteiga sem sal, derretida em banho-maria, polvilham-se com uma mistura de açúcar refinado e canela e metem-se em forno esperto para còrarem ràpidamente.

N.º 856 — Bolos mentirosos

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de coco ralado	200 »
Gemas de ovos..	seis
Açúcar pilé e cravinhos de cabecinha	q. b.
Pó còrante rosado	» »

Amassa-se muito bem o miolo de coco com as gemas e o açúcar refinado, pondo tudo ao mesmo tempo num alguidar pequeno.

Depois de bem ligado tendem-se bolas desta massa, em cima de uma tábua polvilhada com açúcar pilé. Dá-se-lhes a forma de uma maçã. Dilui-se uma pitadinha de pó còrante numa colher de leite. Pintam-se os bolos com um pincelinho para lhes dar o tom das maçãs.

No centro espeta-se um cravinho.

Deixa-se secar ao ar em cima de uma tábua.

N.º 857—Bolos da tia Rosa

Açúcar pilé	250 grs,
Amêndoa pisada ..	125 »
Gemas	seis
Claras.	três
Farinha de trigo ..	uma colher de sopa muito cheia
Maisena	» » » » » »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pérola; deita-se no tacho a amêndoa pisada e deixa-se ferver uns cinco minutos.

Batem-se juntamente as gemas e as claras e a seguir ligam-se com as farinhas, batendo sempre, e por fim misturam-se com o açúcar e a amêndoa.

Divide-se a massa por forminhas pequenas bem untadas com manteiga e cozem-se em forno de calor moderado.

Quando estão cozidos vão-se voltando para cima de um guardanapo e, depois de frios, polvilham-se com açúcar pilé.

N.º 858—Bolos de castanha

Açúcar pilé.	500 grs.
Polme de castanha cozida.	500 »
Miolo de nozes..	q. b.
Baunilha em pó.	» »
Açúcar pilé para tender os bolinhos	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até fazer ponto alto, junta-se-lhe então o polme de castanha e ferve até se ver a estrada no fundo do tacho, quando se mexe com a colher.

Deve ferver constantemente, e em lume brando.

Tira-se e deixa-se arrefecer completamente, em sitio fresco.

Tendem-se bolinhas em forma de pirâmide, metendo meia noz em cada um. Embrulham-se em açúcar pilé, e põem-se em caixinhas de papel.

Não esquecer de perfumar a massa de castanha com a baunilha.

N.º 859 — Bolos de Lisboa

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo)..	125 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	duas
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Açúcar refinado para polvilhar ..	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; deita-se depois o miolo de amêndoa pelado e pisado fervendo durante um bocado.

A' parte, batem-se os ovos com a farinha, tira-se a massa de amêndoa do lume, junta-se aos ovos, mexe-se bem, e coze-se esta papa dividindo-a por formas de quéques, prèviamente bem untadas com manteiga.

Depois de cozidos, desenformam-se e polvilham-se, depois de frios, com açúcar refinado.

N.º 860 — Bolos de noivado

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de nozes passado pela máquina.. ..	250 »
Ovos	cinco
Creme de leite..	q. b.
Cobertura de acúcar	» »
Metades de miolo de nozes	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; juntam-se-lhe em seguida o miolo das nozes, prèviamente pisado, e por fim as claras batidas em neve. Deita-se a mistura num tabuleiro e leva-se ao forno para cozer. O tabuleiro, depois de estar forrado com papel, deve ser muito bem untado com manteiga. Volta-se, depois de cozido, para cima de uma tábua polvilhada com açúcar; depois de frio corta-se em quadrados que se unem dois a dois, metendo entre eles um pouco de Creme de leite N.º 1008. Cobrem-se com uma camada de Cobertura de açúcar N.º 997 e no meio de cada um espeta-se metade de uma noz. Deixa-se secar ao ar em cima de uma tábua.

(Tabuleiro medindo 58×26, com quatro centímetros de altura).

N.º 861 — Bolinhos cariocas

Açúcar refinado.	300 grs.
Miolo de coco ralado	125 »
Manteiga sem sal	75 »

Gemas de ovos.	cinco
Claras » » . .. .«	uma
Açúcar refinado para polvilhar	q. b.

Misturam-se todas as coisas numa tigela grande, e batem-se muito bem com uma colher de pau, até ficar uma massa bem ligada. Deita-se em formas pequenas bem untadas com manteiga e polvilhadas com um pouco de farinha.

Vão a cozer em forno de calor moderado.

Depois de cozidos e frios, polvilham-se com açúcar em pó.

(Formas lisas do tamanho das dos quéques).

N.º 862—Bolinhos lirós

Requeijão	um
Ovos inteiros.	cinco
Açúcar refinado	250 grs.
Maisena	uma colher de sopa
Leite	» » » »
Baunilha em pó	» pitada
Açúcar para polvilhar os bolos..	q. b.

Escorre-se o requeijão no passador e depois em cima de um pano para lhe tirar toda a humidade. Passa-se pelo passador e bate-se muito bem até ficar em creme. A' parte, batem-se os ovos com o açúcar até estarem grossos; desfaz--se a maisena no leite.

Juntam-se todas estas coisas, perfuma-se com a baunilha e deitam-se colheres desta massa dentro de forminhas lisas do tamanho das dos quéques.

As forminhas devem estar muito bem untadas. Vão a cozer a forno de calor moderado.

Depois de cozidos e frios, embrulham-se em açúcar refinado.

N.º 863—Bolinhos Jeannot

Açúcar	225 grs.
Farinha	200 »
Ovos	três
Pinhões	uma chávena cheia
Folhas de obreia	q. b.

Bate-se, o mais que se puder, o açúcar com os ovos inteiros; quando estiver bem grosso, juntam-se-lhe os pinhões. Deve ficar uma massa bastante consistente.

Forram-se os tabuleiros com as folhas de obreia, e vão-se pondo colheradas desta massa aos montinhos, espaçados uns dos outros.

Vão ao forno a cozer, sem os deixar torrar. Depois de prontos apara-se a obreia em volta, com uma tesoura.

N.º 864 — Bolinhos celestes

Açúcar pilé	250 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Cidrão picadinho	25 »
Gemas de ovos..	seis
Claras de ovos	duas
Folhas de obreia	q. b.
Confeitos prateados..	» »

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio, deita-se o cidrão e depois a amêndoa pelada e muito bem pisada. Depois de estar tudo fervido, tira-se, e deitam-se-lhe os ovos prèviamente batidos, e volta ao lume para cozer. Tem que ferver até estar grosso e deixar estrada no fundo do tacho.

Depois de frio, tendem-se bolinhos que se vão pondo sobre rodelas de obreia, que se devem ter cortado. Espeta-se, no meio de cada um, um confeito prateado, e colocam-se em caixinhas de papel frisado.

N.º 865 — Bolinhos de coco

Miolo de coco ralado.	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Ovos inteiros	quatro
Maisena	duas colheres de chá

Juntam-se todas estas coisas num alguidar, amassam-se muito bem e tendem-se bolinhos redondos que se vão pondo em tabuleiros untados e polvilhados com farinha.

Vão a cozer em forno esperto.

Deixam-se esfriar e tiram-se com uma faca.

N.º 866 — Bolinhos de noz

Baunilha em pó	uma pitada
Miolo de noz passado pela máquina. ..	250 grs.
Açúcar refinado	250 »

Farinha de trigo..	20 grs.
Ovo inteiro	um
Baunilha em pó	uma pitada

Põem-se todas estas coisas num alguidar, amassam-se muito bem com a mão, e depois de bem ligadas, tendem-se bolinhos do tamanho de castanhas grandes que se vão pondo em tabuleiros levemente untados com manteiga. Metem-se no forno de calor moderado para cozerem.

N.º 867—Bolinhos do Paraiso

Açúcar pilé.	250 grs.
Amêndoa (miolo)	125 »
Gemas de ovos..	sete
Açúcar refinado para tender	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com uma porção de água, e deixa-se ferver até criar ponto de fio. Deita-se-lhe a amêndoa pelada e muito bem pisada, e torna-se a ferver para ligar a massa.

Tira-se, deitam-se as gemas muito bem batidas, mexendo sempre, para não talharem, e volta ao lume para cozer, até se ver o fundo ao tacho, quando se mexe com a colher.

Põe-se a massa assim preparada num prato, e deixa-se arrefecer até o dia seguinte.

Tendem-se bolinhos pequeninos, que se envolvem em açúcar refinado, ajeitando-os em cima de uma tábua polvilhada com o açúcar.

Colocam-se em caixinhas de papel frisado.

N.º 868—Beijinhos de noivos

Açúcar pilé	250 grs.
Amêndoa (miolo).	125 »
Gemas de ovos	quatro

Pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem na máquina própria. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até criar ponto alto. Deita-se a massa da amêndoa e volta a ferver para engrossar. Tira-se do lume, deitam-se as gemas bem batidas e torna-se a ferver para as cozer, mexendo sempre para não pegar. Põe-se a massa, assim preparada, num prato onde fica até o dia seguinte. Tendem-se os bolinhos pequeninos que se embrulham em açúcar pilé e se colocam em caixinhas de papel frisado.

N.º 869 — Broas deliciosas

Açúcar pilé.	250 grs.
Amêndoa (miolo).	125 »
Coco ralado.	125 »
Gemas de ovos..	seis
Folhas de obreia	q. b.

Põe-se o açúcar com pouca água ao lume e deixa-se ferver até chegar a ponto de cabelo. Entretanto, têm-se batido as gemas até estarem muito grossas. Tira-se a calda do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se-lhe as gemas, batendo muito bem para ligar. Misturam-se nessa papa o coco e o miolo de amêndoa, prèviamente pelado e muito bem pisado. Amassa-se com a mão e tendem-se broínhas, que se vão pondo em tabuleiros que possam ir ao forno e que se tenham forrado com folhas de obreia.

Metem-se no forno para cozer, o que é rápido, para ficarem secas e duras. Depois de frias apara-se-lhes a obreia, em volta, com uma tesoura.

N.º 870 — Broas Santa Joana

Farinha de milho.	375 grs.
» » trigo..	250 »
Açúcar refinado	500 »
Azeite muito bom.	dois decilitros
Fermento em pó..	uma colher de doce
Sal..	» pitada
Erva doce	q. b. para aromatizar

Peneira-se a farinha de milho para lhe tirar algum farelo que possa ter e torna a peneirar-se juntamente com a farinha de trigo, o pó de fermento e o sal; põe-se tudo num alguidar, juntam-se-lhe todas as outras coisas e amassa-se com alguma água, se for necessário, até se obter uma massa muito bem trabalhada.

Põe-se em cima da pedra da mesa e tende-se toda em broas, que se vão pondo em tabuleiros, prèviamente untados com azeite.

Vão a cozer em forno de temperatura regular.

Possìvelmente não necessitam levar água; isso depende da temperatura que fizer, pois no Verão, com o calor, é mais fácil ligar o azeite com as farinhas.

N.º 871 — Broinhas de Alcobaça

Açúcar pilé..	500 grs.
Polme de batata doce cozida..	700 »
Farinha de milho.	150 »

Erva doce..	10 grs.
Canela em pó	duas pitadas
Cascas raladas de limão e de laranja ..	q. b.
Gemas de ovo para untar	» »
Farinha de trigo para tender	» »
Cidrão e miolo de amêndoa	» »
Folha de obreia.	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; deitam-se o polme de batata doce, a erva doce muito bem pisada no almofariz, a canela, e um pouco de cascas, raladas, de laranja e de limão.

Bate-se tudo com uma colher de pau, e deixa-se ferver até engrossar. Tira-se novamente do lume e deita-se-lhe a farinha de milho, prèviamente peneirada para lhe tirar qualquer farelo. Amassa-se bem com a mão, e deixa-se descançar até o dia seguinte. Põe-se a massa assim preparada em cima da mesa enfarinhada, e tendem-se broínhas que se vão colocando em tabuleiros forrados com obreia. Pintam-se com um pincelinho molhado em gema de ovo desfeita numa colher de chá de leite, e por cima põem-se pedacinhos de cidrão e miolo de amêndoa pelado e cortado em bocados.

Vão ao forno a cozer.

N.º 872—Broinhas de amêndoa

Açúcar refinado.	675 grs.
Amêndoa (miolo)	450 »
Farinha de trigo	215 »
Gemas de ovos..	cinco
Claras..	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ficar em ponto bem alto. Tira-se e deita-se-lhe imediatamente a amêndoa que deve estar pelada e muito bem pisada, a farinha peneirada e os ovos bem batidos.

Amassa-se tudo com a mão e põe-se a massa num prato para arrefecer e endurecer. E' conveniente descançar até o dia seguinte.

Tendem-se broínhas em cima de uma tábua polvilhada com farinha, que se põem em tabuleiros untados, e vão ao forno para cozerem. Calor esperto, mas não excessivo.

N.º 873—Broinhas de nozes

Açúcar refinado.	500 grs.
Nozes (miolo)	500 »
Ovos inteiros	dois

Passam-se as nozes pela máquina de pisar amêndoa, e põem-se num alguidar juntamente com o açúcar e os ovos. Amassa-se tudo muito bem, e coloca-se a massa resultante em cima da pedra da mesa.

Tendem-se broínhas que se vão pondo em tabuleiros um pouco untados, e levam-se ao forno a cozer.

N.º 874 — Camafeus

Nozes (miolho)	250 grs.
Açúcar pilé	150 »
Gemas de ovos	três
Baunilha em pó	uma pitada
«Icing Sugar»	q. b.
Bocados de miolo de nozes	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até fazer ponto grosso; deitam-se dentro os 250 grs. de miolo de nozes prèviamente passado pela máquina de pisar amêndoa. Mexe-se muito bem, tira-se logo do lume e juntam-se-lhe as gemas que devem já estar batidas, voltando ao calor do fogo para as enxugar. Deixa-se a massa num prato até o dia seguinte para secar e endurecer. Põem-se em cima da mesa, tiram-se bocadinhos com uma colher de chá, os quais se tendem em forma de montinhos. A' parte, faz-se, com o «Icing Sugar», um pouco de cobertura N.º 997. Barram-se os montinhos com uma capa branca, coloca-se-lhes em cima um pedaço de miolho de noz, e deixam-se secar.

Colocam-se em caixinhas de papel frisado.

N.º 875 — Catitas

Açúcar refinado	300 grs.
Farinha de trigo	100 »
Amêndoa (miolo)..	150 »
Nozes (miolo)	150 »
Ovos inteiros	seis
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Açúcar para polvilhar	q. b.

Pela-se a amêndoa e passa-se pela máquina assim como as nozes.

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem, juntando-lhes depois a farinha peneirada com o fermento. A seguir leva as claras batidas em castelo e por fim as amêndoas e as nozes pisadas.

Mexe-se tudo e coze-se esta massa em forminhas lisas do tamanho das dos quéques, préviàmente untadas com manteiga.

Depois de cozidas, tiram-se com o auxílio de um palito, e, depois de frias, polvilham-se com açúcar refinado.

N.º 876 — Cigarras

Palitos «La Reine» (frescos).	q. b.
Manteiga fresca	50 grs.
Açúcar refinado	q. b.
Gema de ovo.	uma
Baunilha em pó	uma pitada

Bate-se a manteiga numa tigela com uma colher de pau, até ficar num creme, juntando-lhe a gema e umas colheres de açúcar, batendo sempre. Prova-se e deita-se o açúcar necessário até ficar bem doce; perfuma-se com a pitada de pó de baunilha e bate-se fortemente para ficar um creme muito fino. Barram-se com ele os palitos «La Reine», ajustando-os dois a dois. Depois de todos prontos, cortam-se ao meio, em diagonal, polvilham-se com açúcar e põem-se nos pratinhos onde se quiserem servir.

N.º 877 — Croquetes de ouro

Açúcar pilé..	150 grs.
Amêndoa (miolo).	250 »
Gemas de ovos	quatro
Açúcar pilé para tender	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; deita-se nesta calda o miolo de amêndoa pelado e muito bem pisado, e torna a deixar-se ferver até a amêndoa estar ligada com a calda.

Tira-se e, depois de morno, deitam-se-lhe as gemas bem batidas e volta a ferver até estar seco.

Coloca-se a massa num prato e deixa-se ficar até o dia seguinte. Põe-se uma porção de açúcar pilé em cima de uma tábua, onde se tende a massa de amêndoa em pedacinhos aos quais se dá a forma de pequenos croquetes, embrulhando-os no açúcar.

N.º 878 — «Croquignoles»

(Aproveitamento de claras)

Farinha de trigo	125 grs.
Manteiga fresca	60 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado	100 »
Açúcar refinado	70 »
Claras de ovos	quatro

Batem-se as claras em castelo, juntam-se-lhes todas as coisas mencionadas, e misturam-se muito bem.

Põem-se colheres de doce desta massa em tabuleiros levemente untados com manteiga e vão a cozer em forno quente.

Devem ficar doiradas, sem ser excessivamente cozidas para não ficarem muito secas.

N.º 879 — Espadachins

Açúcar	125 grs.
Amêndoa picada	125 »
Cidrão	50 »
Casca de laranja cristalizada	50 »
Gemas de ovos	seis

Põe-se o açúcar em ponto de fio. Junta-se-lhe a amêndoa e as frutas cristalizadas, picadinhas, e mexe-se até engrossar; tira-se e deixa-se arrefecer. Depois de frio, tendem-se bolinhos que se põem em tabuleiros forrados com obreia e vão ao forno a aloirar.

Depois de prontos, tiram-se com o auxílio de uma faca, e apara-se-lhes a obreia em volta, com uma tesoura.

N.º 880 — Fatias de anjo

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de amêndoa bem pisado	125 »
Farinha de trigo	40 »
Gemas de ovos	seis
Clara de ovo	uma
Canela em pó	q. b.
Açúcar para polvilhar	» »

Batem-se todas estas coisas com uma colher de pau num alguidar até engrossarem e ficarem bem ligadas. E' conveniente bater primeiro os ovos com o açúcar, depois leva a farinha e no fim a amêndoa pisada. Deita-se numa lata untada, que se mete no forno para cozer. Temperatura moderada. Depois de cozido despeja-se para cima de uma tábua e deixa-se arrefecer. Corta-se às fatias, que se polvilham com açúcar refinado.

N.º 881 — Fatias celestes

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de pão duro ralado	250 »
» » amêndoa	250 »

Cidrão muito fresco	125 grs.
Gemas de ovos..	nove

Pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem, passando-a muitas vezes pela máquina.

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem, juntando-lhes todas as outras coisas, tendo antes picado o cidrão. Bate-se tudo junto enquanto se puder, deita-se a mistura numa lata bem untada e vai a cozer em forno de calor brando.

Depois de cozido e frio, corta-se em fatias, que se polvilham com açúcar e canela.

(Lata medindo 22×12)

N.º 882—Figos de chocolate

Açúcar	500 grs.
Amêndoa	500 »
Chocolate ralado	100 »
Açúcar pilé	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Deita-se-lhe a amêndoa pelada e pisada e o chocolate ralado, mexendo constantemente sobre lume brando até a colher descobrir o fundo ao tacho, ficando bem grosso.

Tira-se e deixa-se arrefecer. Tendem-se bolinhas desta massa em cima da mesa, e às quais se dá a forma de figos, embrulhando-os em açúcar pilé.

N.º 883—Floradas

Açúcar pilé	500 grs.
Miolo de amêndoa	500 »
Fios de ovos	q. b.

Pela-se a amêndoa, lava-se e deixa-se ficar numa tigela coberta com água fria. Com uma faca afiada, falha-se toda ao comprimento, em lâminas o mais finas que for possível fazer.

Põe-se então o açúcar ao lume num tacho, com metade do seu peso de água, deixando-o ferver até chegar a ponto de fio, bastante grosso. Deita-se a amêndoa falhada, que se deixa ferver, mexendo sempre, até secar um pouco. Só se deve deitar a amêndoa quando a calda estiver em ponto alto, para evitar que ela ferva muito tempo e escureça; tem que ficar uma massa enxuta, sem contudo a deixar demasiadamente seca, porque se torna areenta. Tira-se do lume, e tendem-se bolas em cima de uma tábua molhada, com água, molhando também as mãos. A tábua deve estar preparada antes do doce sair do lume,

para este não esperar. As bolas devem ter o tamanho de um figo moscatel grande. Se no decorrer desta operação a massa enxugar demasiadamente no tacho, deitam-se-lhe uns pingos de água e volta ao lume para derreter o açúcar. Para a tender, vai se tirando às colheradas de dentro do tacho.

Depois de todas tendidas, deixam-se ficar em cima da tábua até o dia seguinte, despregando-as então com o auxílio de uma faca.

Fazem-se umas meadas de «Fios de Ovos» N.º 1122. Coloca-se em cima de cada «Florada» um molho de fios de ovos e dispõem-se em pratinhos.

N.º 884—Glórias

Açúcar pilé	500 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Manteiga sem sal	125 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	três
Folhas de obreia	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se do lume, e juntam-se-lhe a amêndoa pisada e a manteiga, mexendo muito bem; depois de morno, deitam-se-lhe os ovos bem batidos, e volta novamente ao lume para ferver e engrossar, mexendo sempre. Tira-se, e deixa-se endurecer até o dia seguinte. Tendem-se pequenos bolos, que se põem em tabuleiros forrados com folhas de obreia, colocando-as distantes uns dos outros. Vão ao forno a tostar.

N.º 885—Lambarices

Açúcar refinado	150 grs.
Manteiga sem sal	120 »
Farinha de trigo	60 »
Miolo de amêndoa	100 grs.
Fermento em pó	uma colher de chá
Ovos completos	dois
Amêndoas peladas e torradas	q. b.
Geleia de fruta	» »
«Kirsch»	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, juntando-lhes depois os ovos, um por um, batendo sempre. Mistura-se-lhe o miolo de amêndoa pelado e muito bem pisado, bate-se, e por fim a farinha peneirada com o fermento, batendo tudo junto até ficar uma massa muito fina. Coze-se dividida em formas lisas de tamanho das dos quéques, tendo-as untado muito bem com manteiga, em

forno de temperatura moderada para crescerem e depois de cozidos desenformam-se e põem-se a arrefecer. Colocam-se em caixas de papel frisado e regam-se com umas colherinhas de «Krisch»; depois de o terem absorvido, põe-se no meio de cada bolo uma colherinha de geleia de fruta e em cima desta uma amêndoa pelada e torrada no forno.

N. B.—Não se devem torrar excessivamente as amêndoas.

N.º 886—Mariazinhas

Açúcar	250 grs.
Farinha de trigo	150 »
Ovos	seis
Fermento em pó	meia colher de chá
Creme de pasteleiro	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas.

Batem-se as claras em castelo, junta-se uma parte delas à massa, mexe-se bem, e vai-se-lhe deitando a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. No fim leva o resto das claras mexendo ràpidamente, deita-se tudo num tabuleiro e mete-se no forno para cozer. Despeja-se, depois de cozido, para cima de um papel polvilhado com açúcar, e cortam-se quadrados iguais que se unem, dois a dois, metendo entre eles um pouco de Creme de Pasteleiro, n.º 1013.

Polvilham-se com açúcar pilé.

N.º 887—Meia-luas de amêndoas

Farinha	250 grs.
Açúcar	100 »
Manteiga	200 »
Amêndoas mal pisadas	100 »
Baunilha em pó	q. b.

Amassa-se tudo junto, tendem-se bolinhos do feitio de meias-luas e vão ao forno a cozer em tabuleiros untados. Depois de prontas devem polvilhar-se com açúcar.

N.º 888—Merengues espanhois

Açúcar pilé	500 grs.
Claras de ovos	seis
Baunilha em pó	uma pitada

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água, mexe-se e deixa-se ferver até chegar a ponto de pérola.

Entretanto, batem-se as claras até ficarem em castelo bem firme. Quando a calda, que deve ficar grossa, estiver morna, deita-se nas claras, mexendo bem para as encorporar. Perfuma-se com um pouco de baunilha em pó e deitam-se colheradas dessa massa em cima de folhas de papel branco grosso que devem estar colocadas em tabuleiros. Metem-se os tabuleiros no forno, que estará apenas aquecido, para secar os merengues, sem os tostar.

Quando saem do forno despegam-se dos papéis com o auxílio de uma faca humedecida e unem-se dois a dois. Pode meter-se no meio dos merengues, antes de se unirem, um morango fresco, ou uma colherinha de doce de fruta ou de geleia.

N. B. — E' conveniente molhar os tabuleiros antes de os forrar com os papéis o que facilita o trabalho de despegar os merengues.

N.º 889 — Montinhos

Amêndoa pelada e pisada.	250 grs.
Açúcar refinado..	250 »
Gema de ovo	uma
Clara de ovo batida..	»
Folhas de obreia	q. b.

Forram-se tabuleiros com folhas de obreia; amassam-se as outras coisas muito bem, até ficar uma massa bem ligada.

Tendem-se montinhos que se põem nos tabuleircs em cima da obreia. Vão a forno forte para cozerem.

Depois de cozidos apara-se-lhes a obreia com uma tesoura.

N.º 890 — Papinhos

Doce de maçã	três chávenas
Pão branco	dois papos-secos
Leite	q. b.
Ovos..	quatro
Açúcar	q. b.
Passas de Corinto..	» »
Conhaque..	um cálice de licor

Põem-se os pães de molho com leite suficiente para os inchar. Pisam-se então muito bem e em seguida passam-se por uma peneira, juntando-lhe o doce muito bem desfeito e esborrachado.

Deve ficar tudo num polme. Juntam-se-lhe as gemas desfeitas e bem batidas, e depois as claras em castelo. Tempera-se com açúcar ao gosto e com o conhaque. Põe-se a mistura assim preparada em pequenas formas prèviamente

untadas, e vão ao forno a cozer, espetando-lhes em cima, enquanto crua, umas passas de Corinto.

Polvilham-se depois de cozidos com açúcar refinado.

N.º 891 — Pastéis de Londres

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)	125 »
Gemas de ovos	treze
Clara » ovo	uma
Manteiga sem sal	» colher de sopa
Farinha de trigo..	» » » »
Canela em pau e vidrado de limão	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pedaço de casca fina de limão e um pau de canela. e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Tiram-se estas duas coisas, deitam-se num tacho a amêndoa prèviamente pelada e pisada muito fina e a manteiga, deixando ferver até ficar tudo bem ligado.

A' parte, batem-se as gemas com a clara, juntando-lhes a farinha. Tira-se a amêndoa do lume, deitam-se-lhes os ovos e bate-se bem. Enchem-se pequenas formas com esta massa, e vão ao forno para cozerem. Depois de cozidos e frios, polvilham-se com açúcar refinado.

Podem colocar-se em caixinhas de papel frisado.

(Formas lisas do tamanho das dos quéques).

N.º 892 — Pastelinhos de amêndoa

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo).	250 »
Manteiga.	70 »
Leite	um decilitro
Gema de ovos	duas
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Açúcar e canela para polvilhar .	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar, junta-se-lhes a farinha, bate-se de novo e depois o leite, pouco a pouco; liga-se-lhe a amêndoa, passada uma vez pela máquina, mexe-se tudo muito bem e deitam-se colherinhas desta massa em forminhas de quéques que se metem no forno para cozer. Depois de cozidos tiram-se com cuidado e polvilham-se, depois de frios, com uma mistura de açúcar e canela.

N.º 893 — Pinhascos de amêndoa

Açúcar refinado	500 grs.
Miolo de amêndoa	500 »
Claras de ovos	três

Pelam-se as amêndoas e falham-se com uma faca.

Batem-se as claras com o açúcar num alguidar, batendo com uma colher de pau, até ficar o mais grosso que for possível; junta-se a amêndoa, misturando muito bem.

Põem-se montinhos desta massa em tabuleiros untados, que se metem em forno de calor moderado, para cozerem.

N.º 894 — Pinhascos de coco

Miolo de coco ralado	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Ovos	três

Põem-se estas coisas num alguidar, amassa-se bem e deixam-se descançar um pouco.

Tendem-se em forma de montinhos e põem-se em tabuleiros levemente untados; vão a cozer em forno de calor esperto.

Deixam-se esfriar e tiram-se então com o auxílio de uma faca.

N.º 895 — Pinhascos de nozes

Claras de ovos ..	duas
Açúcar	250 grs.
Nozes (miolo).. ..	250 »
Farinha de trigo ..	duas colheres de sopa mal cheias

Batem-se as claras juntamente com o açúcar o mais que se possa até ficar uma papa muito grossa. Junta-se-lhes a farinha, mexe-se bem, e no fim as nozes partidas em pedaços grandes.

Deitam-se colheres desta massa em tabuleiros untados com manteiga que se metem em forno brando para cozer os pinhascos.

Tiram-se depois de frios, auxiliando com uma faca.

N.º 896 — Pipócas

Açúcar refinndo	250 grs.
Amêndoa (miolo)	125 »
Manteiga sem sal	60 »

Farinha de trigo	20 grs.
Gemas de ovos	seis
Casca de limão	um pedaço
Canela em pau	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, a casca de limão e o pau de canela. Deixa-se ferver até ponto de fio.

Tira-se, junta-se-lhe o miolo de amêndoa pelado e bem pisado, assim como todas as outras coisas mencionadas. Mexe-se tudo muito bem, e deixa-se estar um bocado ao calor do lume, sem ferver, apenas para engrossar um pouco. Põe-se num prato e deixa-se arrefecer.

Enchem-se com este doce umas forminhas de quéques, que vão ao forno para cozer, sendo prèviamente muito bem untadas com manteiga.

Depois de desenformados e frios, polvilham-se com açúcar refinado.

N.º 897 — Quadrados da tia Anica

Farinha de trigo ..	175 grs.
Coco ralado	100 »
Manteiga derretida.	60 »
Açúcar	200 »
Leite	cinco colheres de sopa
Ovos	dois
Fermento	duas colheres de chá bem cheias

Batem-se as gemas com o açúcar, junta-se-lhe a manteiga derretida e o leite, batendo sempre, juntando, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento e o coco ralado; no fim leva as claras em castelo.

Coze-se em tabuleiro untado, e depois de despejado, ainda quente, corta-se aos quadrados, que se pintam com Cobertura de açúcar N.º 997, deixando-os secar em seguida.

(Tabuleiro 25×17 com três centímetros de altura).

N.º 898 — Quadrados orientais

Para a massa:

Açúcar refinado	100 grs.
Farinha de trigo.	50 »
Manteiga sem sal	50 »
Coco ralado.	75 »
Ovos	quatro
Fermento em pó.	uma colher de café

Para o recheio.:

Manteiga sem sal	duas colheres de sopa
Açúcar refinado.	três » » »
Coco ralado	duas » » »
Açúcar pilé.	q. b.

Batem-se as quatro gemas com as 100 grs. de açúcar até engrossarem; juntam-se-lhe em seguida 50 grs. de manteiga derretida, depois a farinha peneirada com o fermento, em seguida o coco ralado e, finalmente, as claras batidas em castelo bem firme.

Vai a cozer ao forno, em tabuleiro bem untado.

Depois de cozido, volta-se para cima de um papel polvilhado com açúcar pilé e deixa-se arrefecer sobre uma grelha.

Depois de bem frio, parte-se em quadrados que se unem, dois a dois, com o recheio que se faz batendo a manteiga com o açúcar até ficar em creme, juntando-lhe depois coco ralado.

Por fim passam-se por açúcar pilé.

(Tabuleiro 25×17 com três centímetros de altura).

N.º 899 — Quartos-crescentes

Farinha de trigo	180 grs.
Manteiga sem sal	100 »
Miolo de amêndoa.	60 »
Açúcar refinado	50 »
Fermento em pó	uma colher de café

Passa-se a amêndoa uma vez pela máquina; peneira-se a farinha com o fermento, põem-se as coisas todas num alguidar, e amassam-se muito bem. Quando a massa está pronta, põe-se em cima da pedra da mesa, e tendem-se meias-luas pequeninas, que se cozem em tabuleiros polvilhados com farinha. Devem ficar loiras.

Forno esperto.

N.º 900 — Queques feios

(Aproveitamento de claras)

Açúcar refinado	250 grs.
Niolo de amêndoa	125 »
Claras do ovos	três
Canela em pó	5 grs.
Açúcar refinado para polvilhar	q. b.

Batem-se as claras juntamente com o açúcar, com uma colher de pau, num alguidar. Bate-se o mais que se poder até ficar muito grosso. Juntam-se-lhe o miolo de amêndoa pelado e muito bem pisado e a canela, mexendo tudo para ligar. Divide-se a massa por formas de quéques, prèviamente untadas com manteiga. Metem-se em forno de calor moderado para cozerem.

Desenformam-se, despregando-os com o auxilio de um palito.

Depois de frios polvilham-se com açúcar.

N.º 901 — Queijinhos da Madeira

A

Açúcar pilé	500 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Gemas de ovos..	doze

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até ponto de cabelo. Deita-se a amêndoa prèviamente pelada e pisada e ferve, mexendo sempre, até descobrir o fundo ao tacho.

Tira-se, leva as gemas muito bem batidas e volta ao lume a ferver até engrossar, mexendo sempre para não pegar.

Deita-se a massa num prato e deixa-se ficar até o dia seguinte. Põem-se bocadinhos em cima da mesa polvilhada com açúcar refinado, e tendem-se dando-lhes a forma de queijinhos.

N.º 902 — Queijinhos da Madeira

B

Açúcar pilé	450 grs.
Amendoa (miolo)	225 »
Gemas de ovos..	oito
Claras de ovo	uma

Mesmo processo de receita N.º 901

N.º 903 — Queijinhos de amêndoa (Algarve)

Açúcar pilé	500 grs.
Miolo de amêndoa	» »
Açúcar refinado para tender..	q. b.
Ovos molos	» »

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina própria, tantas quantas forem necessárias até se obter uma massa finíssima. Põe-se o açúcar ao

lume com pouca água e deixa-se ferver até ficar em ponto de fio muito grosso; deita-se o miolo de amêndoa, mexe-se muito bem e, depois de ligado, tira-se. O açúcar deve estar em ponto alto quando se lhe deitar a amêndoa, para ela não ferver tempo demasiado até a massa estar seca. A amêndoa muito fervida escurece e os queijinhos devem ficar muito brancos para ficarem bonitos. Deixa-se ficar dentro de um prato até o dia seguinte.

Faz-se uma porção de «Ovos Moles» N.º 1133.

Tiram-se bocadinhos de massa de amêndoa que se tendem em cima de uma tábua polvilhada com açúcar refinado; faz-se uma bola do tamanho de uma castanha; carrega-se no centro com a cabeça do dedo mínimo para fazer uma covinha, onde se põe uma colher de café de ovos moles. Tapa-se com um bocado de massa de amêndoa, e rola-se em cima da tábua, dando-lhe então a forma de um queijinho. Procede-se sempre da mesma forma até acabar a massa e o doce.

N. B. — Embora não seja uso no Algarve, dá muito bom resultado juntar à massa de amêndoa, quando se deita na calda, uma boa batata cozida passada pela máquina. Fica mais fina.

N.º 904 — Queijinhos do Céu

Açúcar pilé	250 grs.
Amêndoa (miolo)	500 »
Clara de ovos	três
Ovos moles.	q. b.
Açúcar pilé para tender..	» »

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquinas própria até ficar uma massa finíssima. Põe-se num tacho, juntamente com o açúcar e as claras, mexendo muito bom, mete-se o tacho dentro de outro com água quente e leva-se ao lume para cozer em banho-maria. Vai-se mexendo constantemente e deixa-se ferver até engrossar.

Chegada a mistura a este ponto, tira-se e põe-se num prato, onde fica até o dia seguinte. Tendem-se então os queijinhos, em cima de uma tábua, polvilhada com açúcar pilé, metendo, em cada um, uma colherinha de ovos moles. Vão-se tendendo e pondo em cima de uma tábua para secarem: depois de secos, embrulham-se em papéis de seda.

N. B. — Devem fazer-se «Ovos Moles» N.º 1133, na proporção de oito gemas para os 250 grs. de açúcar.

N.º 905 — Queijinhos Miló

Açúcar	250 grs.
Amêndoa (miolo)	70 »
Gemas de ovos	doze

Folhas de obreia .. .. q. b.
Açúcar para cobrir .. .. 150 grs.

Põe-se o acúçar ao lume com um pouco de água, deixa-se ferver até chegar a ponto de fio e deita-se a amêndoa pelada e bem pisada; torna a ferver, tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas, que já devem estar bem batidas, e volta tudo a lume brando para secar. Tira-se novamente, põe-se a arrefecer e depois de frio tendem-se queijinhos que se vão colocando em tabuleiros que devem estar forrados com folhas de obreia. Metem-se estes em forno de calor moderado e deixam-se secar um pouco.

Depois de frios, apara-se a obreia, à volta dos bolinhos, com uma tesoura e põem-se de parte.

Num tachinho, fervem-se os 150 grs. de açúcar com uma gota de água até chegar a ponto de cobrir. Mergulham-se na calda os queijinhos, um a um, tirando-os com uma colher e colocando-os a seguir em cima de uma tábua, para secarem. Se a calda for engrossando demasiadamente, vão-se deitando gotinhas de água, pouco a pouco, para não ficar em ponto de rebuçado.

N.º 906 — Risotas

Amêndoas (miolo) .. .. 80 grs.
Nozes (miolo) .. .. 80 »
Farinha .. .. 125 »
Açúcar refinado .. .. 130 »
Pó de fermento .. .. uma colher de café
Ovos .. .. três
Açúcar refinado para polvilhar .. q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se pela máquina, assim como as nozes; à parte, batem-se as gemas com o açúcar, misturam-se-lhes a farinha peneirada com o fermento, as amêndoas e as nozes pisadas e no fim as claras em castelo. Coze-se esta massa em forminhas untadas e polvilhadas com farinha. Enchem-se pouco. Depois de cozidas e frias passam-se por açúcar refinado.

(Forminhas com três centímetros de diâmetro e três de altura.)

N.º 907 — Rolo-Torta de Viana

A

Açúcar .. .. 125 grs.
Farinha de trigo .. .. 60 »
Ovos.. .. .. três
Fermento em pó .. .. duas pás de palito
Marmelada .. .. q. b.
Açúcar pilé e canela .. .. .. » »

Batem-se as gemas com o açúcar, o mais que se puder; à parte, batem-se as claras em castelo. Mistura-se um pouco das claras nas gemas, e vai-se deitando, pouco a pouco, a farinha peneirada com a pitadinha de pó de fermento. Depois de bem batido, junta-se-lhes ràpidamente o resto das claras, e deita-se a mistura no tabuleiro que já deve estar preparado, com um papel no fundo e bem untado. Vai logo para o forno e coze ràpidamente. Vira-se para cima de um papel que se deve ter posto em cima da mesa, polvilhado com açúcar pilé e canela. Tapa-se a massa cozida com fatias de marmelada, e enrola-se auxiliando com o papel. Quando chega ao fim embrulha-se no mesmo papel, e deixa-se assim arrefecer.

N. B. — Tambem se pode substituir a marmelada por creme de chocolate ou de leite, doces de fruta, etc., etc., segundo o gosto.

(Tabuleiro medindo 31×21.)

N.º 908 — Rolo-Torta de Viana

B

Açúcar	250 grs.
Farinha de trigo	125 »
Ovos	quatro

Processo idêntico ao da receita N.º 907. Varia apenas nas porções da massa para o rolo. Pode levar qualquer recheio.

(Não precisa pó de fermento.)

N.º 909 — Russos

A

Açúcar refinado	300 grs.
Farinha de trigo	três colheres de sopa
Miolo de amêndoa pelado e pisado	vinte colheres de sopa
Miolo de nozes pelado e pisado	» » » »
Ovos..	cinco
Creme de manteiga.	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; misturam-se com a farinha peneirada, e as amêndoas e as nozes que devem estar muito bem pisadas. Finalmente deitam-se-lhe as claras batidas em castelo e coze-se esta massa num tabuleiro que deve estar bem forrado e untado com manteiga. O forno deve estar bem quente para a cozer ràpidamente. Depois de cozida despeja-se para cima de uma tábua polvilhada com açúcar e deixa-se arrefecer um pouco

Corta-se a massa em quadrados que se unem, dois a dois, metendo entre eles um pouco de Creme de manteiga N.º 1010 ou 1012. Depois de recheados embrulham-se em açúcar refinado.

N. B. — Medem-se as colheres de miolo de amêndoa e de noz, depois de estarem pisados.

(Tabuleiro 35×23).

N.º 910 — Russos

B

Açúcar refinado. .. .. 250 grs.
Farinha de trigo .. .. 125 »
Manteiga sem-sal .. .. 100 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado 50 »
Miolo de noz pisado. .. .. .. 50 »
Claras de ovos.. .. .. cinco
Fermento em pó .. .. uma colher de chá
Baunilha » » .. .. » pitada
Creme de manteiga . .. . q. b.

Processo dêntico ao da receita N.º 909.

N.º 911 — Russos

C

Açúcar refinado .. .. doze colheres de sopa
Farinha de trigo .. .. cinco » » » rasas
Nozes .. .. cinquenta miolos
Miolo de amêndoa.. .. uma mão cheia
Fermento em pó .. .. » colher de café
Ovos.. .. .. cinco (grandes)
Creme de manteiga. .. q. b.

Processo idêntico ao da receita N.º 909.

N.º 912 — Sainetes

Farinha de trigo.. .. .. 250 grs.
Açúcar refinado .. .. 140 »
Amêndoa (miolo). .. .. 150 »
Manteiga sem sal. .. .. 100 »
Baunilha em pó . .. . uma pitada

Leite	q. b.
Amêndoas peladas	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar. Deita-se em cima o açúcar e mexe-se para misturar as duas coisas. Faz-se no centro uma cova e põem-se dentro a manteiga, feita em pedaços, o miolo de amêndoas pelado e passado algumas vezes pela máquina, a baunilha em pó e começa-se a desfazer tudo, amassando com o leite necessário para obter uma massa consistente. O trabalho tem que ser feito muito ràpidamente, sem cançar nem aquecer a manteiga. Coloca-se a massa em cima da mesa enfarinhada, tendem-se bolinhas, que se põem em tabuleiros enfarinhados; em cima de cada uma delas coloca-se um miolo de amêndoa, carregando um pouco para o enterrar e vão ao forno para cozerem.

Devem ficar loiras. Forno quente.

N.º 913 — Salsifrés

Açúcar pilé	500 grs.
Polme de batata cozida	250 »
Miolo de pão branco ralado	125 »
Cidrão	50 »
Gemas de ovos	doze

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Deita-se o cidrão picadinho muito fino e o pão e deixa-se ferver um bocado. Em seguida leva a batata e continua a ferver até deixar estrada no fundo do tacho, tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas batidas e volta a ferver para as cozer, mexendo sempre. Tira-se novamente do lume e deita-se para um prato onde se deixa ficar até o dia seguinte para endurecer. Tendem-se então bolinhos do tamanho de castanhas, que se embrulham em açúcar pilé. Põem-se em caixinhas de papel frisado.

N. B. — Deixando a massa branda, o que se consegue deitando-lhe mais água, podem cozer-se os bolinhos em forminhas com três centímetros de diâmetro e três de altura. Polvilham-se depois com açúcar refinado.

N.º 914 — Señoritas

Miolo de amêndoa, pisado	180 grs.
Açúcar refinado	250 »
Claras de ovos	seis
Miolo de amêndoa	q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se muitas vezes pela máquina.

Batem-se as claras em castelo bem firme, junta-se-lhes o açúcar, torna-se a bater até ficar muito grosso, e depois leva o miolo de amêndoa pisado.

Deita-se esta mistura em forminhas de papel frisado, enchendo-as até meio; põe se em cima de cada bolo uma metade de amêndoa, e vão ao forno dentro de tabuleiros, para cozerem.

Calor brando.

N.º 915—Sogras

Amêndoa (miolo). ..	500 grs.
Açúcar refinado.. ..	500 »
Ovos inteiros	sete
Manteiga sem sal ..	uma colher de sopa bem cheia
Canela em pó	q. b.

Pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem até ficar em massa fina.

Batem-se os ovos o mais que se puder e ligam-se todas as coisas mencionadas, batendo bem. Vai a cozer em forno brando em tabuleiro forrado e untado. Depois de cozido e frio, parte-se aos quadrados, que se embrulham em açúcar refinado.

Tabuleiro 30×22 com três centímetros de altura).

N.º 916—Falhadas de amêndoa

Açúcar refinado.	350 grs.
Miolo de amêndoa	250 »
Farinha de trigo.	100 »
Ovos completos..	sete
Açúcar refinado para polvilhar	q. b.

Pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem na máquina para ficar fina.

Batem-se os ovos com o açúcar para engrossarem, junta-se-lhes a farinha e bate se muito bem. Vai-se juntando depois a massa de amêndoa, batendo sempre; deita-se a massa numa lata que deve estar bem untada.

Vai a cozer em forno de calor moderado.

Depois de cozido, desenforma-se e põe-se a arrefecer. Corta-se em fatias que se polvilham com açúcar refinado.

N.º 917—Torta dourada

Ovos inteiros..	seis
Açúcar refinado	250 grs.
Fermento em pó	uma colher de chá
Laranja	casca ralada e sumo de uma

Batem-se os ovos o mais que se puder; junta-se-lhes depois o açúcar e torna-se a bater até ficar em papa muito grossa. Deitam-se-lhe por fim o sumo e a raspa da casca de laranja e o pó de fermento.

Põe-se a massa num tabuleiro que já deve estar forrado com um papel e bem untado, e mete-se no forno a cozer. Despeja-se para cima de um papel polvilhado com açúcar e enrola-se imediamente com se fosse uma torta de Viana.

(Tabuleiro medindo 31×21).

N.º 918 — Tosquiados

Miolo de amêndoa	250 grs.
Açúcar refinado	200 »
Clara de ovo.	uma

Pela-se o miolo de amêndoa e falha-se com uma faca, para ficar em lâminas finas. A' parte, bate-se a clara, e mistura-se com o açúcar e a amêndoa falhada, amassando tudo muito bem com a mão.

Tendem-se os bolos, que se polvilham com farinha.

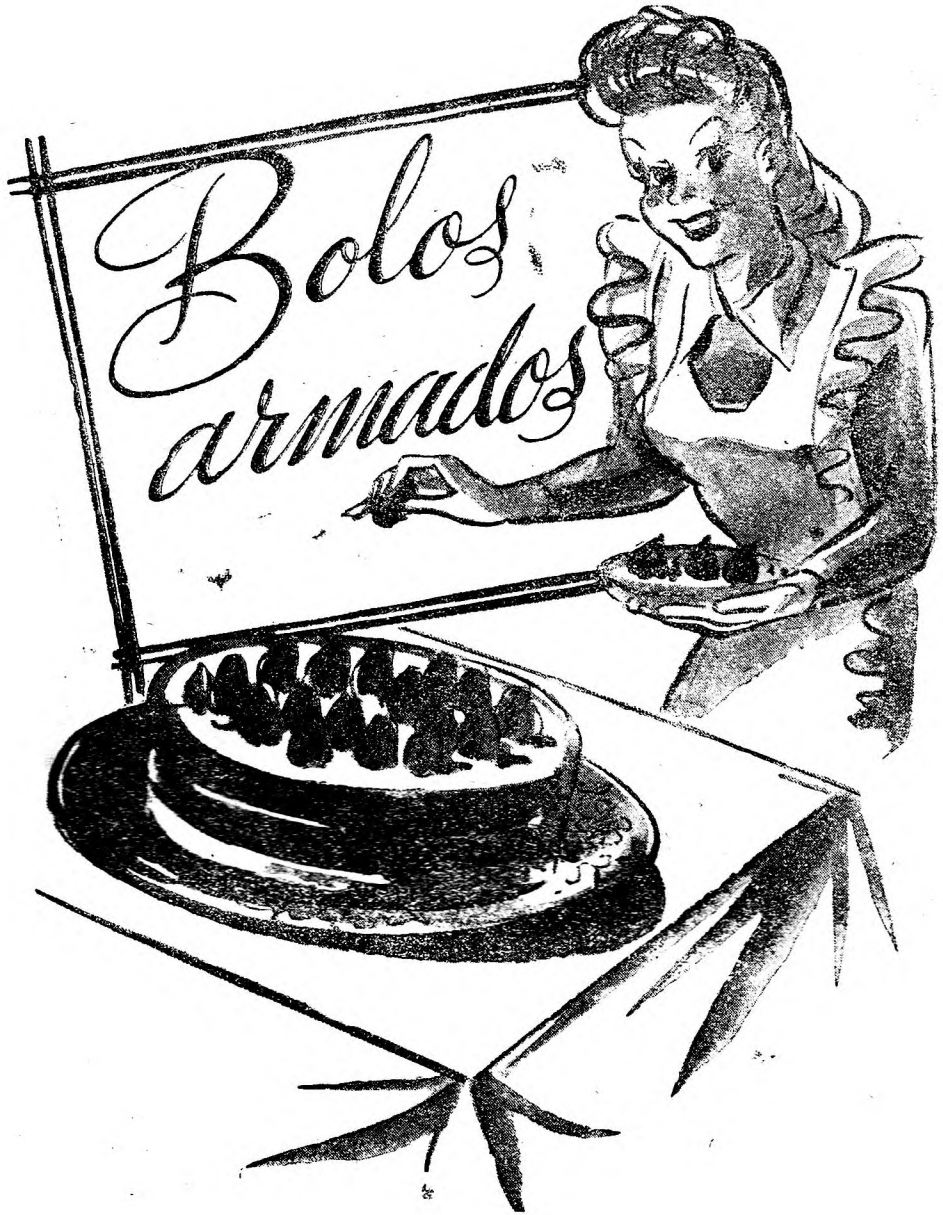
Metem-se em forno quente para cozerem ràpidamente.

N.º 919 — Trópicos

Açúcar refinado..	250 grs.
Coco ralado.	200 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água a ferver até fazer um ponto fraco; deita-se o miolo de coco ralado, e ferve de novo para engrossar. Tira-se, deitam-se-lhe as gemas, bate-se para ligar e volta ao lume para as cozer. Tira-se outra vez, e deixa-se arrefecer; batem-se as claras em castelo, juntam-se à massa de coco que se preparou, e deitam-se colheres deste doce em forminhas bem untadas, que se levam ao forno para cozer.

Depois de cozidos e frios envolvem-se em açúcar refinado.

(Forminhas com quatro centímetros de diâmetro e três de altura).

Bolos armados

COM UM BOM PÃO DE LÓ OU PALITOS «LA REINE» FRESCOS, UMA BOA COMPOTA, UM BOM CREME «CHANTILLY» OU DE LEITE, ALGUMAS FRUTAS FRESCAS OU CRISTALIZADAS PARA GUARNECER, E UM POUCO DE IMAGINAÇÃO, PREPARAM-SE RAPIDAMENTE OS MAIS LINDOS E SABOROSOS BOLOS ARMADOS QUE TORNAM DELICIOSAS AS NOSSAS SOBREMESAS E ELEGANTES OS NOSSOS CHÁS.

N.º 920 — Bem-Bom

Palitos «La Reine».	250 grs.
Manteiga fresca	150 »
Amêndoas peladas e torradas	100 »
Açúcar refinado	120 »
Gemas de ovos	duas
Baunilha em pó	uma pitada.

Bate-se a manteiga até ficar num creme; juntam-se-lhe o açúcar e as gemas e bate-se tudo muito bem, perfumando com a baunilha.

No prato onde se quiser armar o bolo põem-se cinco palitos que se barram com um pouco de creme, depois põem-se outros cinco em rede, isto é atravessados; barram-se estes também com creme e assim sucessivamente, pondo os palitos sempre em rede e com camadas de creme entre eles.

Por fim barram-se todos com o resto do creme, espalhando por cima as amêndoas torradas e mal pisadas.

N.º 921 — Boa sorte

Manteiga	150 grs.
Açúcar	150 »
Farinha	140 »
Amêndoa picada	100 »
Passas Sultanas	60 »
Passas de Corinto	60 »
Casca de laranja cristalizada, cortada aos pedacinhos.	50 »
Conhaque ou rum.	um cálice grande
Ovos grandes.	três
Fermento em pó	uma colher de doce

Bate-se a manteiga com o açúcar e juntam-se-lhe os ovos, um a um, batendo sempre muito bem. Leva depois o licor e a farinha peneirada com o

fermento, que se vai juntando aos poucos, batendo sempre; quando começa a fazer bolha deita-se a amêndoa, liga-se bem, e no fim as frutas. Coze-se numa forma em feitio de ferradura, em forno moderado. Depois de cozido e frio desenforma-se e cobre-se todo com massa de amêndoa N.º 1024, que se deve deixar um pouco branda, tirando primeira uma porção mais dura que se colora em cor de rosa para fazer flores, e outra porção em verde para troncos e folhas.

Escrevem-se as palavras «Boa Sorte» com um pouco de chocolate derretido em banho-maria, servindo-se de um pauzinho para fazer as letras. A' volta das palavras faz-se uma decoração de flores com as massas coloridas.

Com um pouco de paciência prepara-se um bolo muito bonito. Depois de acabado deve deixar-se secar até o dia seguinte.

N.º 922—Bolo andaluz

Açúcar	180 grs.
Manteiga	125 »
Leite azedo..	125 »
Chocolate ralado . ..	90 »
Farinha de trigo.. ..	230 »
Ovo.	um
Fermento em pó.. ..	uma colher de chá bem cheia

Bate-se bem a gema com o açúcar, junta-se-lhe o chocolate prèviamente dissolvido em banho-maria e, em seguida, deita-se-lhe a manteiga derretida e o leite azedo. Perfuma-se com baunilha, liga-se tudo bem e, por fim, vai-se deitando a farinha, que já deve estar peneirada com o fermento, batendo sempre; a última coisa é a clara batida em castelo.

Untam-se duas formas iguais e divide-se a massa dentro delas; cozem-se os bolos em forno brando para crescerem devagar. Depois de frios unem-se dentro do prato onde se servirem com «Creme de chocolate» N.º 1.006 ou 1.014. Ajustam-se bem e cobrem-se com o mesmo creme.

(Duas formas com doze centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 923—Bolo Alohoa

(Aproveitamento de claras)

Massa para o bolo:

Farinha de trigo	75 grs.
Açúcar refinado	150 »
Claras de ovos	cinco
Cacau em pó..	quatro colheres de sopa
Fermento em pó	uma colher de chá
Canela em pó.	» pitada
Baunilha	» »

Recheio e cobertura:

Nata fresca..	dois decilitros
Açúcar refinado.	60 grs.
Manteiga fresca.	uma colher de sopa
Miolo de nozes picado	duas colheres de sopa
» » avelãs picado . ..	» » » »

Batem-se as claras em castelo, juntam-se-lhes depois o açúcar, o cacau, os aromas e no fim a farinha peneirada com o fermento. Coze-se em forma untada. Deve fazer-se um trabalho de batedura muito rápido, para as claras conservarem, quanto possível, o seu estado de endurecimento, depois de batidas. Depois do bolo cozido e frio, parte-se ao meio no sentido horizontal. Faz-se então o recheio; bate-se a manteiga com o açúcar que se pesou, até fazer um creme; junta-se-lhe a nata e a pitada de baunilha e mexe-se bem, metendo a tigela num tacho com água a ferver para o calor derreter o açúcar. Quando a mistura está corredia, tira-se a tijela do calor, deitam-se as frutas secas picadas, e mexe-se muito bem. Põe-se a parte debaixo do bolo no prato onde se servir, espalha-se em cima um pouco do creme, unem-se em seguida as duas metades, ajustando-as bem, e cobre-se todo o bolo com o resto do creme, deixando secar um pouco antes de o servir.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 924 — Bolo carioca

Açúcar	120 grs.
Manteiga	70 »
Farinha	80 »
Ovos	três
Fermento em pó . ..	uma colher de chá bem cheia
Chocolate em pó . ..	q. b.

Bate-se o açúcar com a manteiga, e depois com as gemas até ficar num creme. Deita-se-lhe depois a farinha peneirada com o fermento e no fim as claras em castelo. Coze-se em forma redonda bem untada. Depois de desenformado e frio, corta-se em dois e recheia-se com «Creme de coco» N.º 1007; ajustam-se as duas metades e cobre-se o bolo todo com o resto do creme de coco. Por fim polvilha-se com chocolate ralado.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 925 — Bolo Carlos Alberto

Açúcar	180 grs.
Farinha	230 »

Manteiga	120 grs.
Ovos	três
Leite	um decilitro
Fermento em pó	duas colheres de sopa

Recheio:

Avelãs pisadas	60 grs.
Doce de pêssego.	150 »

Cobertura:

«Icing Sugar»	120 grs.
Agua	q. b.
Baunilha em pó	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar, e depois com os ovos inteiros que se deitam um a um, batendo sempre. Quando estiver bem grosso, leva o leite, liga-se, e vai-se deitando a farinha, que já deve estar peneirada com o fermento, batendo sempre. Coze-se esta massa em três formas iguais. Misturam-se no doce de pêssego as avelãs pisadas. Unem-se os três bolos metendo entre eles uma porção de recheio, ajustando-os muito bem.

No fim de cozidos cobrem-se com uma capa de açúcar feita com o «Icing Sugar» desfeito num pouco de água, ficando uma papa muito grossa, que se perfuma com a baunilha em pó. Deixa-se secar.

(Formas com doze centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 926—Bolo Carlton

Palitos «La Reine»	120 grs.
Doce de pêssego ou de pera	q. b.
Vinho do Porto	» »
Leite	80 grs.
Açúcar refinado	meio litro
Farinha de trigo	40 »
Gemas de ovos	três
Baunilha em pó	uma pitada

Desfaz-se a farinha num pouco de leite frio e batem-se as gemas até ficarem grossas. Põe-se o resto do leite ao lume juntamente com o açúcar e a baunilha; quando estiver quase a ferver, deita-se a farinha que se desfez e deixa-se levantar fervura, mexendo sempre. Tira-se do calor, juntam-se as gemas e volta tudo ao lume para as cozer.

Borrifam-se os palitos com um pouco de vinho do Porto. Unta-se uma forma com um pouco de manteiga fria; deita-se no fundo uma porção de doce

de fruta; tapa-se o doce com umas colheradas do creme que se preparou e por cima deste coloca-se uma camada de palitos. Repetem-se as camadas alternadas, até se encher a forma, devendo a última ser de palitos.

Se o doce de fruta estiver muito duro, leva-se ao lume com uma colher de água para o dissolver e emprega-se morno.

Mete-se a forma no frigorífico, ou, na falta deste, dentro de um alguidar cheio de gelo e sal grosso.

Na ocasião de desenformar o bolo, mete-se a forma, durante uns segundos, numa tigela com água quente, para derreter a manteiga e o bolo despegar.

Volta-se para o prato onde se quiser servir.

N.º 927—Bolo duquesa

Açúcar refinado	100 grs.
Miolo de nozes	um quilo
Ovos	seis
Baunilha em pó	uma pitada
Fermento em pó	uma colher de chá
Creme de manteiga	q. b.
Cerejas cristalizadas	» »

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar, juntam-se-lhes as claras batidas em castelo, e a seguir, ràpidamente, o miolo de noz passado pela máquina. Deita-se num tabuleiro, que deve estar preparado, e mete-se em forno um pouco esperto para cozer.

Depois de cozido, volta-se para cima da mesa, e corta-se em dois pedaços iguais. Ajustam-se em cima um do outro, metendo entre eles uma porção de «Creme de manteiga fresca» N.º 1010. Põe-se no prato onde se deseja servir, e enfeita-se por cima com o mesmo creme auxiliando com a seringa. Salpica-se com cerejas cristalizadas.

(Tabuleiro 30×20 com seis centímetros de altura).

N.º 928—Bolo Escarumba

Palitos «La Reine»	q. b.
Açúcar refinado	125 grs.
Chocolate ralado.	125 »
Manteiga sem sal	125 »
Farinha de trigo	50 »
Amêndoa (miolo, pelado e pisado)	60 »
Ovos	três
Fermento em pó	uma colher de chá cheia

Baunilha em pó.. .. .. uma pitada
Leite .. .. » colher de sopa

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas, junta-se-lhe o leite, bate-se, e depois o chocolate ralado, o miolo de amêndoa, a pitada de baunilha, batendo sempre muito bem. A' parte, batem-se as claras em castelo, junta-se uma pequena porção ao preparado de chocolate, mexe-se, e vai-se deitando, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento e, depois de bem ligado, juntam-se-lhe as claras batidas que se guardaram de parte. Tem que se fazer um trabalho muito rápido para as claras não esperarem.

Deita-se a mistura numa forma que deve estar preparada, e mete-se no forno para cozer. Depois de cozido e desenformado, põe-se no prato onde for servido, guarnece-se em volta com uns palitos «La Reine» bem frescos, e cobre--se tudo com uma boa porção do «Molho de chocolate» N.º 1029.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 929—Bolo Gladys

Pão de ló .. .. q. b.
Doce do fruta.. .. .. » »
Vinho do Porto .. .. » »
Creme Custarda .. .. » »
Cerejas cristalizadas .. .. » »

Corta-se um pão de ló em fatias. Põe-se no prato, onde se servir o bolo, uma camada dessas fatias que se borrifam com um pouco de vinho do Porto; espalha-se por cima uma camada de doce de pêssego, de maçã ou de pera. Torna-se a armar uma camada de fatias, outra de doce, etc., quantas vezes se quiser, conforme o tamanho de que se desejar fazer o bolo.

Depois de tudo bem armado, cobre-se com uma porção de «Creme de Custarda» n.º 1009, decorando por cima com cerejas cristalizadas.

Pode fazer-se o pão de ló simples n.º 782.

N.º 930—Bolo imperatriz

Bolo esponja .. .. um
Creme Chantilly .. .. q. b.
Morangos crus ou ananás cru .. .. » »

Faz-se um bolo esponja n.º 728, e faz-se também uma porção de «Chantilly», n.º 1005 (bastam para isto dois decilitros de nata). Lavam-se os morangos, depois de lhes tirar o pé, enxugam-se e põem-se de parte.

Corta-se o bolo ao meio, no sentido horisontal, recheia-se com umas

colheradas de Chantilly, unem-se as duas metades, e cobre-se o bolo todo com o resto do Chantilly, de forma a parecer uma grande bola branca. Enfeita-se com morangos ou ananás, segundo o gosto e a fruta que houver.

Fica um bolo delicioso e muito bonito.

N.º 931 — Bolo Jeannette

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de noz.	500 »
Pão ralado	três colheres de sopa
Maisena	uma colher de doce
Ovos	seis
Fermento em pó..	uma colher de chá
Ovos moles	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, junta-se-lhe a maisena e o pão ralado e bate-se muito bem. Batem-se as claras em castelo, junta-se uma porção ao preparado, liga-se e vai-se deitando a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre, quanto se possa. No fim de estar bem ligado juntam-se as claras que ficaram; isto tudo deve ser feito com rapidez para as claras não esperarem. Mexe-se então levemente, e deita-se a mistura na forma que deve estar pronta, e mete-se em forno brando para cozer. Depois de desenformado e frio, põe-se no prato onde se servir, e parte-se em dois, no sentido da largura.

Deita-se na parte de baixo uma porção de «Ovos moles» n.º 1135, ajusta-se em cima a outra parte do bolo, o cobre-se todo com o resto do doce.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 932 — Bolo Lóló

Farinha	150 grs.
Açúcar refinado	120 »
Manteiga	120 »
Amêndoas peladas e torradas	100 »
Ovos	três
Fermento em pó	uma colherinha de chá
Água	» colher de sopa
«Chantilly»	q. b.

Derrete-se a manteiga e bate-se com o açúcar, juntam-se depois as gemas e bate-se tudo até engrossar. Leva a colher de água e depois a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre; no fim juntam-se as três claras batidas em castelo. Coze-se em forma bem untada.

Depois de cozido e frio, parte-se em três, no sentido da largura e recheia-se com «Chantilly» N.º 1005, feito com dois decilitros de nata e duas claras de

ovo; unem-se as três partes do bolo e depois de armado cobre-se todo com «Chantilly».

Espalham-se por todo o bolo os cem gramas de amêndoa torrada e mal esmagada.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 933—Bolo Mady

Açúcar refinado..	200 grs.
Farinha de trigo	150 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado na máquina	100 »
Manteiga sem sal	50 »
Ovos	quatro
Creme «Chantilly»	q. b.
Ananás cru..	» »

Derrete-se a manteiga em banho-maria e junta-se-lhe o açúcar, batendo até ficar num creme. Deita-se um ovo, bate-se, a seguir leva um pouco de farinha, depois outro ovo, e assim sucessivamente, batendo sempre até acabar a farinha e os ovos. Liga-se à massa o miolo de amêndoa, que deve estar muito bem picado.

Deita-se a mistura numa forma bem untada e coze-se em forno de calor moderado; leva aproximadamente uns quarenta e cinco minutos.

Entretanto, prepara-se uma porção de «Creme Chantilly» N.º 1005. Cortam-se também umas rodelas de ananás que se polvilham com açúcar.

Depois do bolo estar cozido e frio corta-se ao meio; põe-se a parte de baixo no prato onde for servido, cobre-se com um pouco de «Chantilly», ajusta-se em cima a outra parte e cobre-se com o resto do «Chantilly».

Guarnece-se com as rodelas de ananás, cortadas em tiras ou conforme se desejar.

(Forma com dezoito centimetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 934—«Margaret»

Para o bolo:

Farinha de trigo..	170 grs.
Manteiga de meio sal	180 »
Açúcar amarelho..	120 »
Corintos e Sultanas (passas)	100 »

Cidrão	20 grs.
Ovos completos ..	três
Fermento em pó ..	uma colher de doce bem cheia
Canela	duas pitadas
«Sherry» ou vinho do Porto	um cálice

Para a guarnição:

Baunilha em pó ..	uma pitada
Miolo de amêndoa pelado e pisado fino	200 grs.
Açúcar refinado (branco)	125 »
Ovo completo ..	um
Baunilha em pó ..	uma pitada
Geleia de fruta ..	q. b.
Cobertura de açúcar	» »
Cerejas cristalizadas	» »

Pica-se o cidrão muito miudinho e põe-se de molho dentro do «sherry», juntamente com as passas. Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme, juntando-lhes em seguida os ovos, um por um, batendo sempre; depois de tudo bem ligado, deita-se a farinha peneirada com o fermento e a canela, batendo sempre muito bem. Por fim juntam-se as frutas, mexe-se e deita-se na forma que deve estar já preparada, forrada e bem untada. Coze-se em forno de calor moderado. Depois de cozido tira-se, e deixa-se arrefecer. Pinta-se então com uma porção de geleia de fruta que se derrete em banho-maria e põe-se o bolo a secar ao ar.

Entretanto prepara-se a seguinte massa; pela-se e pisa-se a amêndoa e, separadamente, bate-se muito bem um ovo. Junta-se ao ovo batido o açúcar e, aproximadamente, 125 grs. de amêndoa pisada e amassa-se. Possivelmente, deita-se menos amêndoa, pois é indispensável que fique uma massa um pouco fluída; é prudente deitar a amêndoa pouco a pouco. Perfuma-se com um pouco de baunilha e espalha-se este doce por cima do bolo, auxiliando com uma faca, de maneira que fique todo coberto. Mete-se no forno, que deve estar com pouquíssimo calor, e deixa-se secar, o que é rápido. Tira-se e fica em descanso até o dia seguinte.

Deita-se o resto do miolo de amêndoa pisado na massa que deve ter sobrado da capa do bolo, ligando com mais um pouco de açúcar, se for necessário, para lhe dar bastante consistência e guarda-se tambem até o dia seguinte. Nessa ocasião faz-se uma «Cobertura de açúcar» N.º 998, com a qual se cobre outra vez todo o bolo, alisando com uma faca húmida. Amassa-se novamente a massa

de amêndoa que se pôs de parte e tende-se em cima da mesa, polvilhada com um pouco de açúcar, fazendo uns rolinhos da grossura de lápis grossos com os quais se arma uma grade na parte de cima do bolo, para fazer uma guarnição em quadradinhos, e põe-se um bocadinho de cereja cristalizada na junção de cada quadradinho. Deve deitar-se um pouco de pó còrante verde claro na cobertura de açúcar, o que dá um tom que combina muito bem com o vermelho das cerejas.

O bolo deve ser coberto no prato onde for servido para não lhe se mexer depois de pronto; a capa de açúcar, depois de seca, racha fàcilmente.

N.º 935—Bolo Marinelia

Palitos «La Reine»	250 grs.
Açúcar pilé	250 »
Chocolate em pó	125 »
Manteiga fresca	150 »
Ovos	dez
Farinha de batata	duas colheres de sopa
Baunilha em pó	uma pitada

Derretem-se 125 grs. de açúcar dentro da forma e deixa-se tomar ponto de caramelo, barrando-se em seguida toda a forma com o açúcar e põe-se de parte para arrefecer.

Entretanto bate-se a manteiga numa tijela com uma colher de pau até icar em creme e noutra tijela batem-se as gemas com os restantes 125 grs. do açúcar; depois de grossas misturam-se ambas as coisas assim como a fécula de batata, o pó de baunilha e o chocolate em pó. Bate-se tudo muito bem. Forra-se a forma untada de açúcar com os palitos, de maneira que fiquem todos bem unidos nas paredes e no fundo. Finalmente batem-se as claras em castelo firme, misturam-se levemente no creme que se preparou com o qual se enche a forma; Tapa-se por cima com o resto dos palitos e coze-se no forno em banho-maria, o que deve levar, pouco mais ou menos, meia hora.

Depois de *completamente frio*, volta-se para o prato onde for à mesa. Pode meter-se no frigorífico e servir-se gelado, se for no Verão.

N. B.—Gostando do pudim mais doce pode aumentar-se a porção de açúcar quer no creme quer no açúcar com o qual se barra a forma.

N.º 936—Bolo moderno

Açúcar.	250 grs.
Manteiga fresca	250 »
Bolachas «Petit Beurre»	500 »
Ovo	um
Café forte e adoçado	q. b.

Colocam-se as bolachas numa travessa, e deita-se-lhes por cima uma porção de café bem forte e bastante adoçado; devem ficar bem embebidas, mas inteiras. Bate-se muito bem a manteiga com o açúcar e a gema de ovo, e junta-se-lhe a clara em castelo. Põem-se quatro bolachas no fundo do prato onde se quiser armar o bolo, espalha-se por cima uma camada de creme, depois colocam-se outras quatro bolachas, depois outra camada de creme e assim se vai armando o bolo, alternando as bolachas com o creme.

Cobre-se todo o bolo com o creme que sobrar, e rala-se por cima e em volta, uma porção de bolachas secas.

N.º 937 — Bolo moreno

Farinha de trigo	45 grs.
» » arroz..	45 »
Açúcar amarelo	60 »
Manteiga	60 »
Ovos	um
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Leite.	» » » sopa
Doce de fruta	q. b.

Bate-se o ovo com o açúcar até ficar bem grosso, vai-se deitando, pouco a pouco, a manteiga derretida e, depois, o leite, batendo sempre até ficar num creme. Juntam-se-lhe no fim as farinhas peneiradas com o fermento, deita-se numa forma untada, polvilha-se com açúcar amarelo e vai a cozer em forno quente. Depois de cozido parte-se em dois e unem-se em dois pedaços metendo entre eles algumas colheres de doce de damasco, ginja ou maçã. Esfrega-se o bolo em cima e nos lados, com açúcar amarelo.

(Forma 25 × 17 com cinco centímetros de altura.)

N.º 938 — Bolo «Mousseline»

Para o bolo:

Açúcar	oito colheres de sopa
Farinha de batata	quatro » » »
Ovos	seis
Fermento de pó	uma colher de café
Limão..	sumo de um

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem e ligam-se com a farinha peneirada com o fermento, espremendo-lhe o sumo do limão. No fim leva as claras em castelo e divide-se esta massa em duas formas iguais, que se metem no forno para cozerem. Depois de cozidos e frios unem-se os dois bolos metendo entre eles o seguinte:

Recheio:

Manteiga fresca	150 grs.
Leite	três decilitros
Açúcar	três colheres de sopa
Farinha Custarda	duas » » »
Amêndoa (miolo).	q. b.

Desfaz-se a Custarda num pouco de leite frio, põe-se o resto do leite ao lume e quando ferver deita-se sobre a farinha, voltando tudo ao fogo para cozer, com cuidado, para não fazer grumos. Assim que engrossa, tira-se, deita-se-lhe o açúcar e bate-se até esfriar. Junta-se com a manteiga, que também deve estar muito batida, ligando tudo muito bem.

Depois dos bolos se unirem cobrem-se com o resto do creme, espalhando por cima uma porção de amêndoas torradas e mal pisadas. Deve guarnecer-se o bolo no prato onde se servir.

(Duas formas com dezasseis centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 939 — Bolo Mocambo

Chocolate ralado	125 grs.
Açúcar refinado	100 »
Leite..	três decilitros
Nata fresca	dois »
Folhas de gelatina	duas
Ovos completos	três
Baunilha em pó	uma pitada
Palitos «La Reine»	q. b.
Vinho do Porto	um decilitro
Fruta cristalizada	q. b.
Açúcar pilé	» »

Desfaz-se o chocolate no leite frio, junta-se-lhe o açúcar, as folhas de gelatina desfeitas ao calor num poucochinho de água, e vai ao lume para fazer um creme, tira-se, deitam-se-lhe as gemas batidas e volta tudo ao lume para engrossar. Tira-se de novo e deixa-se arrefecer. Batem-se as claras em castelo firme, junta-se-lhe a nata, que também se deve bater um pouco, e uma pitadinha de baunilha. Mexe-se tudo e mistura-se com o creme de chocolate. Dilui-se o vinho do Porto com um cálice de água e borrifam-se os palitos «La Reine» em cima de uma tábua.

Arma-se então o pudim num prato que possa ir à mesa. Põem-se camadas de palitos, colocados em grade, espalhando o doce de chocolate entre as camadas que se armam, enchendo bem os intervalos. Cobre-se tudo com creme e põe-se o prato no frigorífico durante umas oito horas. Na ocasião de se servir polvilha-se com açúcar pilé e enfeita-se com frutas cristalizadas.

N.º 940—Bolo Moka

Pão de ló	um
Manteiga fresca	200 grs.
Açúcar refinado e peneirado ..	» »
Gemas de ovos	duas
Essência de café.	uma colher de sopa
Miolo de amêndoa pelada e torrada	» mão cheia

Faz-se um pão de ló N.ºs 782 ou 777. Depois de frio corta-se em fatias, que se põem de parte. Bate-se a manteiga com uma colher de pau até ficar muito fina; vai-se-lhe juntando, pouco a pouco, o açúcar, as gemas e a essência de café, batendo sempre, até fazer uma pomada lisa e corredia.

Num prato, onde se desejar servir o bolo, coloca-se uma camada de fatias de pão de ló que se cobrem com um pouco de creme Moka; torna a pôr-se nova camada de fatias e outra de creme e assim sucessivamente até acabar ambas as coisas. A última camada deve ser de creme.

Tem-se pelado e torrado ligeiramente o miolo de amêndoa que, depois de frio, se esmaga grosseiramente num almofariz. Junta-se-lhe uma boa colherada de açúcar e polvilha-se o bolo com esta mistura.

Querendo, pode guardar-se um pouco de creme Moka que se mete na seringa e com o qual se podem fazer umas caprichosas guarnições na parte de cima do bolo depois de pronto.

N.º 941—Bolo Natalina

(Para chá)

Farinha..	225 grs.
Manteiga	90 »
Amêndoa picada..	60 »
Açúcar	90 »
Ovos	dois
Agua morna..	uma colher de sopa
Fermento em pó..	» » » chá
Merengue «praliné»	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até fazer um creme, depois juntam-se-lhe as gemas e a colher de água e liga-se tudo batendo com uma colher de pau. Junta-se, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre e no fim as claras batidas em castelo. Coze-se em tabuleiro bem untado; depois de cozido e frio parte-se ao meio e põe-se de parte.

Faz-se uma porção de Merengue «praliné» N.º 1023 e barram-se com ele as duas metades do bolo que se ajustam bem, cobrindo-o com o resto de merengue. Mete-se no forno para secar ligeiramete.

(Tabuleiro 31 × 21).

N.º 942 — Bolo «Orange-Cream»

Para o bolo:

Ovos	seis
Açúcar	peso igual ao dos ovos
Farinha de trigo	metade do peso de farinha
Vinagre	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » chá cheia

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar, junta-se-lhes o fermento desfeito no vinagre, mexe-se, leva a farinha prèviamente peneirada e por fim as claras batidas em castelo. Deita-se numa forma forrada e bem untada; coze-se em forno bem quente.

Para o creme:

Gemas de ovos	quatro
Açúcar refinado	» colheres de sopa
Farinha de maisena	três » » »
Leite fervido	duas chávenas
Raspa e sumo de..	» laranjas

Desfaz-se a farinha numa porção de leite frio; desfazem-se também as gemas num pouco de leite frio e põe-se o resto do leite ao lume com o açúcar; quando estiver quase a ferver deita-se-lhe a farinha desfeita, mexendo sempre para não fazer grumos e, em seguida, tira-se e deitam-se as gemas que se desfizeram e volta tudo ao lume para cozer. Tira-se outra vez e juntam-se-lhe a raspa e o sumo das laranjas batendo muito bem.

Para cobrir o bolo:

Açúcar pilé	200 grs,
Raspa de casca de	duas laranjas
Sumo de laranja	q. b.
Agua a ferver	uma colher de sopa

Desfaz-se o açúcar na colher de água a ferver, juntam-se-lhe a raspa das cascas de laranja e o sumo necessário para fazer uma papa que se põe de parte. Depois do bolo cozido e frio parte-se ao meio e coloca-se a parte de baixo no prato onde for servido; cobre-se essa parte com o creme que se preparou e ajusta-se por cima a outra metade. Cobre-se tudo com a papa de açúcar, auxiliando com uma faca molhada em água. Deixa-se secar e serve-se.

(Forma medindo dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 943—Bolo «Parisette»

Pão de ló..	um
Ovos	seis
Açúcar peneirado e refinado..	200 grs.
Manteiga fresca.	180 »
Vinho do Porto..	dois cálices
Licor de baunilha	um cálice
Agua..	» »
Baunilha em pó.	uma pitada
Chocolate » ».	duas colheres de sopa

Cozem-se os ovos bem duros, partem-se e tiram-se as gemas que se esborracharam muito bem dentro de uma tigela, com a mão do almofariz. A' parte, noutra tigela, bate-se a manteiga com uma colher de pau, vai-se-lhe juntando o açúcar, o licor e a pitada de baunilha, batendo até estar tudo ligado. Juntam-se-lhe então as gemas duras esborrachadas, torna-se a bater, e, finalmente, passa-se esta massa por uma peneira de arame fino para ficar um creme homogéneo. Depois de passado, divide-se em duas partes; a uma delas, juntam-se as colheres do pó de chocolate, e bate-se para ligar. Medem-se dois cálices de vinho do Porto que se destemperam com um cálice de água. Corta-se um pão de ló em fatias num prato onde se quiser armar o bolo, e borrifam-se com o vinho destemperado com água, cobrem-se com um pouco do creme amarelo, põem-se em cima outras duas fatias de pão de ló, e borrifam-se com o vinho, como se fez às primeiras. Por cima destas põe-se uma camada de creme escuro, depois outras fatias, etc., assim sucessivamente, até se acabarem as fatias e os cremes. A última camada deve ser de fatias, ajeitando então o bolo muito bem para não ficar desigual. Guarda-se um pouco de ambos os cremes com os quais se enfeita o bolo por cima e dos lados, espremendo-os através da seringa, a capricho, segundo o gosto, alternando o creme escuro com o claro.

N.º 944—Bolo Slseba

(*Prato para almoço*)

Açúcar pilé	225 grs.
Maisena..	60 »
Ovos..	três
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Creme de pasteleiro	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a maisena peneirada com o fermento, batendo bem, e no fim as claras em castelo mexendo apenas para as ligar. Coze-se em forma que já deve estar preparada; depois de cozido, desenforma-se, coloca-se no prato onde for servido, e cobre-se.

todo com «Creme de pasteleiro» N.º 1013. Querendo, pode polvilhar-se com uma porção de «Praliné» N.º 1049 ou 1050, o que o torna muito melhor.
(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 945—Bolo Silvana

Açúcar refinado	300 grs.
Farinha de trigo	100 »
» » batata.	100 »
Ovos	oito
Fermento em pó	três colheres de chá
Marrasquino ou licor de baunilha	dois cálices
Recheio de castanhas..	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; juntam-se-lhes depois as farinhas peneiradas com o fermento e no fim as claras em castelo firme. Deita-se numa forma untada e vai a cozer em forno de calor moderado, por espaço de uma meia hora. Depois de cozido, desenforma-se e deixa-se arrefecer. Corta-se, então, ao meio, no sentido horisontal, põe-se a parte de baixo do bolo no prato onde se servir, borrifa-se com o licor, e espalha-se por cima uma boa porção do «Creme de castanha» N.º 1037. Ajusta-se em cima a parte do bolo que se deixou de lado, borrifa-se também com licor, e cobre-se todo o bolo com o resto do creme de castanha que houver.

Pode guarnecer-se com um pouco do mesmo creme que se guarda e ao qual se dá cor com uma pequena porção de pó córante que se deve desfazer num pouco de leite, batendo depois muito bem com uma colher de pau para a cor ficar igual. Mete-se este creme colorido na seringa e fazem-se nmas grinaldas e umas flores à roda do bolo.
(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 946—Bolo tártaro

Palitos de «La Reine»	100 grs.
Requeijões..	dois
Açúcar.	q. b.
Canela em pó	» »
Licor de tangerina	» »
Doce de fruta	» »
Leite..	» »
Cerejas cristalizadas.	» »

Borrifam-se os palitos com um pouco de licor. Passam-se os requeijões por uma peneira de arame, junta-se-lhes uma colher de leite e o açúcar sufi-

ciente para adoçar, bate-se muito bem com uma colher de pau para ficar muito fino e tempera-se com uma pitada de canela. Num prato que possa ir à mesa, põem-se uns cinco palitos que se cobrem com umas colheradas de creme dos queijos, que se preparou. Por cima põe-se uma porção de doce de fruta. Tornam-se a pôr outros tantos palitos, repetindo as camadas do creme dos queijos e do doce de fruta, etc., até se acabarem todas as coisas.

Podem colocar-se os palitos em grade, isto é, uma camada ao comprimento, outra à largura, para se ajeitarem muito bem e não se desmoronarem. Depois de tudo pronto, se for em tempo de calor, deve meter-se o prato assim armado no frigorífico durante umas horas. Guarnece-se com as cerejas cristalizadas.

N.º 947 — Bolo Tinuca

(Para o almoço)

Açúcar refinado	200 grs.
Pão levemente torrado e passado pela máquina ..	135 »
Ovos	quatro
Requeijão	um
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Canela	» » » café

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem. Juntam-se-lhe o pão ralado, a canela e o requeijão passado pela peneira. Bate-se bem e leva por fim as claras batidas em castelo. Coze-se em forma untada. Serve-se regado com uma porção de Creme N.º 1008 ou 1009.

(Forma com catorze centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 948 — Bolo «Picadilly»

Açúcar refinado	170 grs.
Farinha de trigo	120 »
Manteiga	50 »
Ovos	quatro
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Recheio «Picadilly»	q. b.
«Chantilly»	» »
«Praliné»	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes a manteiga derretida, batendo sempre, depois a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras batidas em castelo. Deita-se imediatamente em forma bem untada e vai a cozer em forno de calor moderado.

Depois de cozido deixa-se arrefecer completamente, parte-se, transversalmente, em três partes e põe-se a parte de baixo no prato onde se quiser armar o bolo; barra-se essa parte com uma porção de recheio «Picadilly» N.º 1019; ajusta-se em cima a parte do meio, torna-se a barrar com mais creme, põe-se a parte de cima do bolo e ajeita-se bem para ficar muito direito. Cobre-se todo com «Chantilly» N.º 1005 e polvilha-se por cima com bastante «Praliné» N.º 1049.
(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 949—Bolo Venezuela

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	250 »
Manteiga sem sal	125 »
Ovos..	quatro
Leite	dois decilitros mal medidos
Fermento em pó	três colheres de chá rasas
Creme de leite.	q. b.
Cobertura de açúcar ..	» »
Perfume de limão, café ou baunilha	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, juntando-lhes depois a manteiga derretida e o aroma que se quiser. Deita-se-lhe, pouco a pouco, o leite, batendo sempre, a farinha peneirada com o fermento, e, por fim, as claras batidas em castelo. Divide-se a massa em dois tabuleiros que já devem estar forrados e untados, metendo-os logo no forno para cozerem. Depois de cozidos, parte-se cada um em três pedaços iguais, os quais se unem num prato onde o bolo for servido, metendo entre cada pedaço uma porção de «Creme de leite» N.º 1008, perfumado com aroma igual ao que se pôs na massa crua do bolo. Na última parte não leva creme; são ao todo cinco camadas de creme. Aconchega-se muito bem e deixa-se esfriar.

Depois de frio e endurecido, cobre-se o bolo com uma «Cobertura de açúcar» N.º 997, à qual se pode dar a cor que se quiser.
(Tabuleiros medindo 31×21, com três centímetros de altura).

N.º 950—Bolo Zoráima

Palitos «La Reine»	125 grs.
Chocolate ralado	100 »
Manteiga sem sal	80 »
Nata fresca.	meio decilitro
Açúcar.	ao gosto
Leite	duas colheres de sopa
Baunilha em pó.	uma pitada
Calda de açúcar.	q. b.

Conhaque ou Rum	q. b.
«Praliné»	» »

Faz-se um pouco de calda com umas quatro colheres de açúcar e um pouco de água. Tira-se do lume e deita-se-lhe uma colher de conhaque, ou qualquer licor, para a perfumar. Põe-se o chocolate com as colheres de leite num tachinho e leva-se a lume brando dara o derreter. Bate-se a manteiga juntamente com a nata, junta-se um pouco de açúcar para adoçar e vai-se-lhe adicionando o chocolate derretido, batendo sempre com o batedor de rodas. Perfuma-se com um pouco de baunilha.

Num prato que possa ir à mesa arma se o bolo, colocando no fundo quatro palitos «La Reine». Molham-se com a calda, por cima espalha-se uma porção de creme de chocolate que se preparou. Tornam a colocar-se uns palitos que se molham, etc., até se acabarem, Por fim deita-se todo o resto do creme que houver, cobrindo o bolo. Deita-se por cima uma porção de «Praliné» N.º 1049 e mete-se no frigorífico, se for no Verão, para se comer gelado. No Inverno deve ser feito umas duas horas antes de ir para a mesa para o creme endurecer um pouco.

N.º 951 — Bolo da prima Guiomar

Farinha de trigo.	300 grs.
Açúcar	» »
Manteiga de meio-sal.	125 »
Leite	dois decilitros e meio
Ovos	três
Fermento em pó.	duas colheres de chá
Doce para rechear e açúcar para polvilhar.	q. b.

Bate-se a manteiga até ficar em creme e vai-se-lhe juntando depois o açúcar, batendo sempre. Deita-se-lhe em seguida o leite (preferívelmente sem estar fervido), e vai-se mexendo para ligar embora pareça talhado, o que não tem importância. A' parte, batem-se os ovos que se juntam à mistura que se preparou. Finalmente, junta-se-lhe a farinha que deve estar peneirada com o fermento, e bate-se sempre muito para ficar muito leve.

Coze-se em forma forrada e muito bem untada com banha, e em forno de temperatura média. Depois de cozido e frio, parte-se ao meio, no sentido da largura, recheia-se com qualquer doce de fruta ou creme (Veja Recheios para Bolos) e une-se muito bem, ajustando as duas metades uma em cima da outra. Polvilha-se abundantemente com açúcar refinado.

(Forma medindo dezoito centímetros de diâmetro e oito de alto.)

N.º 952—Bolo de Cannes

Açúcar refinado	120 grs.
Farinha de trigo..	60 »
» » araruta	60 »
Manteiga	60 »
Ovos	três
Leite.	duas colheres de sopa
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Cobertura de avelãs	q. b.
Avelãs picadas	» »

Bate-se o açúcar com a manteiga até fazer um creme, deita-se um ovo, bate-se bem, depois uma colher de leite, em seguida outro ovo, e outra colher de leite, batendo sempre muito. No fim leva as farinhas peneiradas com o fermento. Coze-se no forno dentro de um tabuleiro forrado e untado que já deve estar preparado. Calor moderado. Depois de cozido e frio, parte-se em dois. Põe-se uma parte no prato onde se quiser servir, espalha-se por cima uma porção de «Cobertura de avelãs» N.º 990. Ajusta-se em cima a outra metade do bolo, e cobre-se todo com o resto da cobertura que houver. Salpica-se com uma porção de avelãs picadinhas e deixa-se secar um pouco antes de servir.

(Tabuleiro medindo 25×17.)

N.º 953—Bolo de chocolate à minha moda

Bolo esponja	um
«Mousse» de chocolate..	q. b.
Doce de fruta..	» »
Amêndoas torradas (miolo)	» »

Faz-se um Bolo esponja N.º 728. Depois de frio corta-se às fatias. Faz-se também uma porção de «Mousse» de chocolate N.º 1034. Colocam-se umas fatias do bolo num prato que possa ir à mesa. Cobrem-se com «Mousse» de chocolate; põem-se outras fatias que se cobrem com um pouco de doce de fruta. Continuam a pôr-se camadas de fatias de bolo, alternando as camadas de «Mousse» e de doce, arrumando-as muito bem para o bolo ficar bem armado. Por fim cobre-se todo com o resto da «Mousse» e polvilha-se com uma boa porção de amêndoas torradas feitas em pedacinhos.

(Pode empregar-se doce de maçã, gila, tomate, pera, etc.)

N.º 954—Bolo de França

Bolo «Genoise».	um
Creme de leite.	q. b.

Faz-se um bolo N.º 777 cozido numa forma redonda com um buraco no centro. Faz-se também uma porção de creme de leite (Creme anglaise) N.º 1008. Quando o bolo estiver frio enche-se o centro com o creme e enfeita-se em volta também com creme.

Pode, querendo, polvilhar-se com «Praliné» N.º 1049, o que o torna muito melhor.

N.º 955—Bolo com merengue de café

(Para o almoço)

Bolo esponja	um
Ovos	três
Doce de cereja..	q. b.
Farinha de trigo	15 grs.
Açúcar refinado	60 »
Café forte	uma chávena
Leite	» »
Açúcar para o merengue.. ..	três colheres de sopa

Faz-se um bolo esponja N.º 728. Depois de frio parte-se em fatias e forra-se com elas um prato que possa ir à mesa. Espalha-se por cima uma porção de doce e por cima deste leva outra camada de fatias de bolo. A' parte, desfaz-se a farinha no leite, desmanchando-a muito bem, juntam-se-lhe o açúcar, as gemas batidas e o café, e vai tudo ao lume para ferver até engrossar, mexendo sempre para não talhar. Deita-se este creme por cima das fatias e deixa-se arrefecer até estar morno. Batem-se então as claras em castelo, juntam-se-lhe as colheres de açúcar e espalha-se este merengue por cima do creme, tapando-o muito bem. Mete-se no forno para còrar, o que é rápido. Serve-se imediatamente.

N. B. — Pode substituir-se o doce de cerejas por qualquer doce de fruta que seja bom.

N.º 956—Rolo de amêndoa

Para o rolo:

Açúcar refinado	100 grs.
Farinha de trigo..	80 »
Gemas	três
Claras	uma
Fermento em pó	uma pitada

Para o recheio:

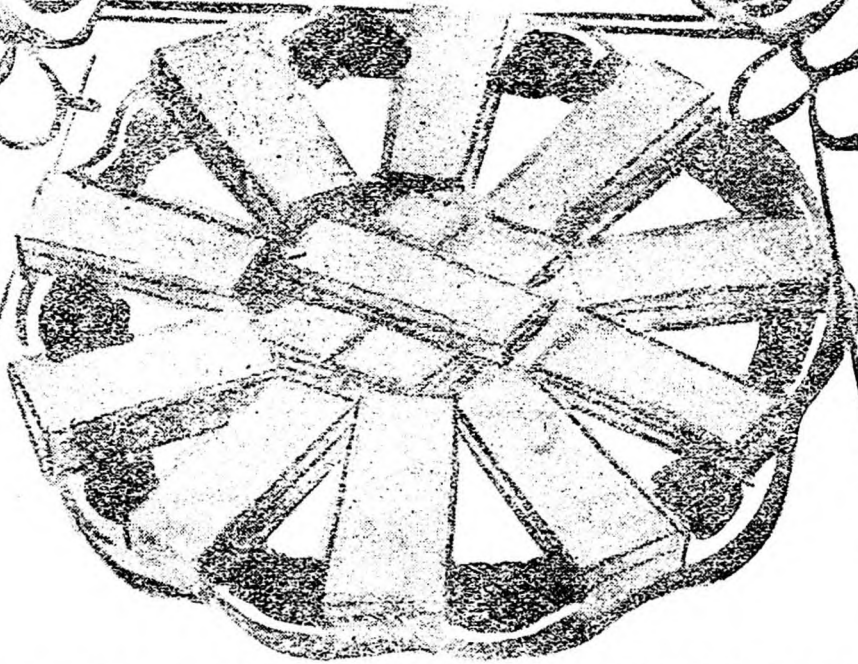
Manteiga sem sal.	50 grs.
Amêndoas torradas	50 »

Amêndoas (miolo pelado e pisado)	q. b.
Doce de pêssego	» »
«Icing Sugar»	» »
Essência de café	» »

Faz-se o recheio batendo a manteiga com uma porção de açúcar inglês e umas gotas de essência de café, de maneira a obter um creme, ao qual se juntam um pouco de doce de pêssego desfeito com um garfo e algumas amêndoas cruas pisadas. Mistura-se tudo bem e põe-se de parte.

Faz-se o rolo batendo as gemas e as claras juntamente com o açúcar; mistura-se depois a farinha peneirada com o pó do fermento e coze-se num tabuleiro forrado com papel, muito bem untado com manteiga e polvilhado com pão ralado. Depois de cozido volta-se para cima de um papel polvilhado com açúcar; espalha-se por cima um pouco de recheio e enrola-se. Coloca-se o rolo num prato, barra-se por fora com o resto do receio e espetam-se por cima as amêndoas torradas feitas em pedaços ou inteiras.

(Tabuleiro 31×21).

Bolos cobertos

N.º 957 — Bolo anão amarelo

Farinha de arroz.	90 grs.
» » maisena..	35 »
Açúcar refinado..	125 »
Manteiga	125 »
Ovos	dois
Casca de laranja cristalizada..	q. b.
Baunilha em pó.	» »
Fermento em pó.	uma colher de chá

Derrete-se a manteiga em banho-maria, e bate-se bem para a tornar em creme, juntando-se depois ao açúcar que já deve estar muito batido com as gemas, de forma que tenham ficado muito grossas. Trabalha-se tudo e junta-se-lhe uma pequena porção das claras que prèviamente se bateram em castelo, mexe-se, e vai-se logo deitando a farinha peneirada com o fermento, batendo muito bem. Junta-se o resto das claras batidas, mexe-se muito ràpidamente, e deita-se sem demora na forma, que já deve estar preparada, não esquecendo de perfumar com a baunilha e de lhe deitar a casca de laranja muito picadinha.

Coze durante vinte minutos em forno quente. Cobre-se o bolo, depois de desenformado e frio, com «Cobertura de açúcar» N.º 997 e deixa-se secar. Deita-se na «Cobertura» um pouco de pó còrante amarelo, que se desfaz num pingo de água.

(Forma com vinte e cinco centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 958 — Bolo aromático

Açúcar..	90 grs.
Manteiga	60 »
Farinha.	120 »
Ovos	dois
Sumo de	uma laranja pequena
Fermento em pó.. ..	» colher de chá bem cheia
Geleia de fruta	q. b.

Bate-se o açúcar com a manteiga derretida, deita-se-lhe um ovo, bate-se, junta-se-lhe metade da farinha, bate-se, leva o outro ovo, torna a bater-se e depois leva o resto da farinha, que deve ser toda peneirada com o fermento. No fim junta-se-lhe o sumo de meia laranja, ligando muito bem. Coze-se em tabuleiro, que já deve estar untado. Depois de frio, parte-se ao meio; põe-se no prato onde se servir, unindo as duas metades do bolo com a geleia, colocando-as uma em cima da outra. Cobre-se todo com «Cobertura de laranja» N.º 999 ou 1000 e deixa-se secar.

(Tabuleiro 25×17, com três centímetros de altura).

N.º 959 — Bolo Balalaika

Açúcar refinado..	125 grs.
Farinha de trigo.	20 grs.
» » batata	80 »
Miolo de amêndoa	80 »
Manteiga..	75 »
Chocolate em pau	100 »
Ovos inteiros	quatro
Agua	duas colheres de sopa
Fermento em pó.	» » » chá
Compota de pêssego.	q. b.
Cobertura de chocolate	» »

Põe-se o açúcar numa tigela; misturam-se-lhe a amêndoa, prèviamente pelada e pisada, um ovo inteiro e três gemas e bate-se tudo junto com uma colher de pau, até ficar bem ligado. A' parte, derrete-se o chocolate em banho--maria, juntando-lhe a água para obter um creme que se deita na tigela, batendo fortemente; junta-se, depois, a manteiga derretida, as farinhas peneiradas com o fermento batendo muito bem. Batem-se as claras em castelo, misturam-se na massa, mexe-se e deita-se sem demora numa forma quadrada, forrada com papel, bem untado e enfarinhado, e coze-se em forno moderado, durante uns cinquenta minutos. Depois de cozido e frio, parte-se em dois bocados no sentido da largura. Coloca-se a parte de baixo no prato onde se desejar servir. Cobre-se com umas colheradas de doce de pêssego e ajusta-se em cima a outra metade do bolo, cobrindo todo este com «Cobertura de chocolate» N.º 992, alisando muito bem com uma faca. Deixa-se secar.

(Forma quadrada medindo 30×20, com quatro centímetros de altura).

N.º 960 — Bolo Bernouville

Açúcar	250 grs.
Farinha.	250 »
Manteiga	125 »

Ovos..	quatro
Fermento em pó	uma colher de doce
Agua de flor de laranja.. ..	duas colheres de sopa

Batem-se as gemas com o açúcar, leva a manteiga derretida, a água de flor de laranja, e depois a farinha e o fermento. No fim as claras em castelo. Coze-se em forma untada, e depois de frio cobre-se com «Glacé» N.º 997 ou 1004.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 961—Bolo branco

(Aproveitamento de claras)

Açúcar refinado..	duas chávenas
Farinha de trigo..	» »
Maisena.	uma chávena
Manteiga.	» »
Leite	» »
Claras de ovos	» »
Fermento em pó.	uma colher de doce

Bate-se a manteiga derretida com o açúcar, até ficar em creme, vai-se-lhe deitando, pouco a pouco, o leite, batendo sempre para o ligar, juntando-lhe, logo em seguida, a farinha peneirada com o fermento. Por fim batem-se as claras em castelo firme e juntam-se ràpidamente à massa, que se deita sem demora numa forma que deve já estar preparada e bem untada. Vai ao forno a cozer, e depois de frio pode cobrir-se com a «Cobertura de açúcar» N.º 997, deixando secar.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 962—Bolo canário

Farinha de trigo	120 grs.
Manteiga	60 »
Açúcar pilé	60 »
Fermento em pó	uma colher de chá
Raspa de casca de	meio limão
Cobertura de açúcar	q. b.
Pó còrante amarelo	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar até fazer um creme, deita-se-lhe um ovo, bate-se, junta-se depois metade da farinha, depois o outro ovo e por fim o resto da farinha, batendo sempre, de cada vez que se fazem as misturas. Não esquecer de peneirar a farinha com o fermento, antes de a juntar ao preparado; deita-se numa forma e coze-se em forno de calor moderado. Depois de cozido e frio, cobre-se com uma «Cobertura de açúcar» N.º 997. Perfuma-se a pasta de

açúcar com raspa de casca de limão, dá-se-lhe o tom amarelo canário, juntando-lhe uma pitada de pó còrante, que se desfaz num pouco de água, e se deita à medida que for dando a tonalidade desejada.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 963—Bolo Clélia

Farinha	120 grs.
Açúcar refinado	120 »
Manteig	120 »
Farinha de arroz	25 »
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Ovos	dois
Chocolate.	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar até fazer um creme, depois deitam-se os ovos, um por um, batendo sempre; no fim juntam-se as farinhas peneiradas com o fermento e coze-se em forma bem untada em forno moderado. Depois de cozido e frio cobre-se com «Cobertura de chocolate» N.º 991.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e sete de altura).

N.º 964—Bolo Colombo

Farinha de trigo	240 grs.
Açúcar refinado	180 »
Manteiga	120 »
Ovos inteiros	dois
Leite	um decilitro
Fermento em pó	uma colher de chá cheia

Bate-se muito bem a manteiga com o açúcar, depois juntam-se-lhes os dois ovos, um por cada vez, batendo sempre; deita-se o leite, pouco a pouco, mexendo sempre, e, finalmente, a farinha peneirada com o fermento. Coze-se em forma untada, e depois de frio, cobre-se com «Cobertura de chocolate» N.º 994. Espalha-se bem sobre o bolo, alisando com uma faca, e deixa-se secar.

(Forma mediado quinze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 965—Bolo Coimbra

Açúcar refinado.	250 grs.
Farinha de trigo	125 »
Ovos..	sete
Fermento em pó	uma colher de chá

Batem-se as gemas com o açúcar, o mais que se possa; juntam-se-lhe a farinha peneirada com o fermento, e as claras em castelo bem firme. Coze-se em forma bem untada e depois de cozido cobre-se com «Cobertura de açúcar» N.º 1004 e deixa-se secar.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 966 — Bolo Gilda

Açúcar refinado	450 grs.
Farinha de trigo	350 »
Miolo de noz	meio quilo
Leite	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » chá cheia
Gemas de ovos	sete
Claras de ovos	três
Água morna	um decilitro mal medido
Cobertura de açúcar	q. b.
Nozes para enfeitar	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, e vão-se juntando o leite e a água, batendo sempre. Misturam-se então as nozes pisadas, e a farinha peneirada com o fermento, batendo muito bem. No fim leva as claras em castelo, e deita-se a mistura na forma que já deve estar preparada, e vai a cozer em forno brando. Depois de desenformado e frio, tapa-se com «Cobertura de açúcar» N.º 1003, enfeita-se com metades de nozes e deixa-se secar.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 967 — Bolo Lorena

Farinha de arroz.	120 grs.
Açúcar refinado	140 »
Manteiga sem sal	100 »
Amêndoa (miolo)	80 »
Passas Sultanas..	50 »
Ovos	cinco
Vinho do Porto	um cálice
Fermento em pó	duas colheres de chá
Açúcar para calda	três colheres de sopa
Amêndoa para salpicar	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas. Deitam-se-lhes a amêndoa pelada e passada uma vez pela máquina, a manteiga derretida, o vinho, bate-se tudo muito bem, e no fim a farinha peneirada com o fermento.

Juntam-se finalmente as claras batidas em castelo e vai logo em forma bem untada para o forno esperto.

A' parte, faz-se um pouco de calda com as três colheres de açúcar, deixando-a bastante grossa. Pelam-se uma mão cheia de amêndoas que se falham com uma faca. Quando o bolo está cozido, põe-se num prato que possa ir ao forno, barra-se todo com a calda grossa, cobrindo-o completamente com as amêndoas falhadas, que se pegam no açúcar, e mete-se no forno para tostar a amêndoa.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 968 — Bolo mariola

Farinha de trigo	225 grs.
Manteiga.	90 »
Miolo de amêndoa pisado..	60 »
Ovos	dois
Agua morna..	uma colher de sopa
Fermento em pó..	» » » chá

Bate-se a manteiga com o açúcar até fazer um creme; depois deitam-se-lhe as gemas, a amêndoa pisada e a colher de água, batendo tudo com uma colher de pau. Junta-se então, pouco a pouco, a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre, e no fim as claras em castelo. Coze-se em tabuleiro bem untado; depois de cozido e frio parte-se ao meio e põe-se de parte. Faz-se uma porção de Merengue «praliné» N.º 1023 e barram-se com ele as duas metades do bolo que se ajustam bem, cobrindo-o com o resto do merengue. Mete-se no forno, durante um minuto para secar ligeiramente.

(Tabuleiro 31×21).

N.º 969 — Bolo pimpão

Farinha de trigo	100 grs.
Açúcar refinado	200 »
Açúcar para a calda	50 »
Ovos	quatro
Raspa de casca de limão	q. b.
Doce de pêssego ou de damasco.	» »
Frutas cristalizadas	» »
Fermento em pó	uma colher de chá
Rum	um cálice

Batem-se as gemas com o açúcar e a raspa de limão; depois de estarem bem grossas, junta-se-lhes a farinha peneirada com o fermento, e no fim leva as claras em castelo. Coze-se em forma untada, em forno de calor moderado. De-

pois de desenformado e frio, corta-se ao meio, ou em três pedaços, no sentido da largura. A' parte, põe-se ao lume o açúcar (50 grs.) com um decílitro de água; deixa-se ferver para fazer uma calda fraca, tira-se do lume e deita-se-lhe o cálice de rum. Coloca-se a parte de baixo do bolo no prato onde se servir, rega-se com um pouco de calda; em cima ajusta-se a parte do meio, que se cobre com o doce de fruta e por cima põe-se a parte de fora, refazendo assim o bolo. Rega-se com o resto da calda e guarnece-se todo com as frutas cristalizadas.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 970 — Bolo Sabina

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de trigo	150 »
Ovos.	cinco
Fermento em pó	uma colher de sopa
Perfume de limão ou de baunilha	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, deita-se-lhes o perfume, a farinha peneirada com o fermento, e no fim as claras batidas em castelo. Coze-se em forma bem untada. Depois de frio, cobre-se com «Cobertura de açúcar» N.º 997 e deixa-se secar.

(Forma com buraco no centro, medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 971 — Bolo de chocolate

Farinha de trigo.	210 grs.
Açúcar refinado.	150 »
Manteiga de meio-sal	130 »
Chocolate em pó	60 »
Fermento » »	uma colher de chá
Baunilha	uma pitada
Ovos inteiros	dois
Leite	duas colheres de sopa
Cobertura de chocolate	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar e vão-se deitando os ovos, um por um, batendo sempre para fazer um creme grosso; deita-se-lhe o leite, tambem aos poucos, mexendo sempre, o chocolate, a baunilha, a farinha e por fim as claras batidas em castelo. Coze-se, em forma bem untada, em forno de calor moderado. Depois de cozido e frio, cobre-se com «Cobertura de chocolate» N.º 991 e deixa-se secar.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 972 — Bolo de laranja

Fermento em pó..	uma colher de doce
Açúcar..	100 grs.
Farinha..	100 »
Manteiga	100 »
Ovos	dois
Laranja..	sumo e casca ralada de duas laranjas

Bate-se o açúcar com as gemas até engrossarem; juntam-se-lhes a manteiga derretida, o sumo e a casca de laranja, e depois a farinha, pouco a pouco. No fim misturam-se-lhe as claras batidas em castelo e põe-se a massa numa forma untada e mete-se no forno para cozer. Depois de frio cobre-se com «Cobertura de laranja» N.º 999 e deixa-se secar.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 973 — Bolo de tangerina

Farinha de trigo	150 grs.
Açúcar refinado	150 »
Manteiga de meio-sal	150 »
Miolo de amêndoa pelado e pisado..	100 »
Passas Sultanas e cidrão picadinho..	80 »
Leite..	duas colheres de sopa
Fermento em pó	» » » chá
Ovos inteiros..	quatro

Bate-se a manteiga com açúcar até ficar um creme, juntam-se-lhe os ovos que já devem estar batidos separadamente e torna-se a bater tudo junto para ligar; deita-se-lhe, o leite, aos poucos, e a seguir a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. Depois de bem batido, junta-se a amêndoa que já deve estar pelada e pisada e bate-se novamente.

Misturam-se as frutas, que devem estar embrulhadas num pouco de farinha, mexe-se e deita-se imediatamente para uma forma que já esteja preparada. Coze-se em forno de calor moderado durante, mais ou menos, uma hora e quarenta minutos. Desenforma-se depois de cozido e deixa-se arrefecer. Cobre-se com «Cobertura de tangerina» N. 1002 e põe-se a secar.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e oito de altura).

Bolos guarnecidos

N.º 974 — Amarelinhos

Açúcar refinado	200 grs.
Farinha de trigo..	100 »
Ovos	cinco
Fermento em pó..	uma pitada

Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem brancas; junta-se-lhe a farinha, pouco a pouco, peneirada com o fermento, batendo sempre. No fim ligam-se-lhe as claras batidas em castelo bem firme e vai sem demora para o forno a cozer num tabuleiro que já deve estar preparado e untado. A massa, quando crua, não deve ficar no tabuleiro mais alta que dois centímetros. Coze, portanto, ràpidamente. Depois de cozido e frio, corta-se em palitos, que se pintam com «Cobertura de açúcar» N.º 997, e deixam-se secar. Dá-se à cobertura a cor amarela, com uma pitada de pó còrante.

(Tabuleiro 31 × 21).

N.º 957 — Balbúrdias

Bolinhos:

Farinha	120 grs.
Manteiga	90 »
Açúcar	90 »
Ovo..	um
Fermento.	uma colher de chá

Bate-se a manteiga com o leite, a gema de ovo e o açúcar, até ficar num creme; leva a farinha peneirada com o fermento e a clara batida em neve. Coze-se esta mistura em forminhas pequeninas lisas que devem ter dois centímetros de diâmetro, enchendo-as apenas até meio; isto deve fazer uns vinte e quatro bolinhos. Deixam-se esfriar.

Massa de amêndoa:

«Icing Sugar»	180 grs.
Amêndoa	150 »
Açúcar branco	90 »
Ovo	um

Peneira-se, à parte, o «Icing Sugar» e junta-se-lhe a amêndoa pelada e bem pisada e o açúcar branco, tambem peneirado. Amassa-se isto muito bem com o ovo, até fazer uma massa branda que se molda em pequenas bolas às quais se dá a forma de um pratinho pequenino com uma borda. Dentro leva um bolinho dos que estão feitos e assim se faz a todos os bolinhos pequeninos.

Guarnição:

Pau de chocolate	30 grs.
Leite	uma colher de sopa
Manteiga fresca.	duas colheres de sopa
«Icing Sugar»	q. b.

Derrete-se o chocolate em banho-maria, deita-se-lhe o leite e tira-se; junta-se-lhe a manteiga e mexe-se, de forma a obter um creme, juntando-lhe o «Icing Sugar» necessário para lhe dar uma certa consistência. Deita-se esta mistura na seringa e vão-se guarnecendo os bolinhos fazendo umas fitinhas que devem partir do centro para fora. Coloca-se no meio uma bolinha de massa de amêndoa.

N.º 976 — «Bridges»

Açúcar refinado..	250 grs.
Farinha de trigo..	250 »
Manteiga de meio-sal, ...	150 »
Gemas de ovos	doze
Claras » »	duas
Fermento em pó	duas colheres de chá
Cobertura de açúcar..	q. b.

Derrete-se a manteiga em banho-maria, e bate-se com o açúcar até ficar em creme. Vão-se deitando os ovos, um por um, e depois as gemas, uma por uma, batendo constantemente. Quando está uma massa muito trabalhada, deita-se a farinha peneirada com o fermento. Coloca-se esta mistura num tabuleiro forrado e untado e vai para o forno quente, a cozer. Depois de cozido e frio, parte-se em tiras medindo mais ou menos oito centímetros de comprimento e três de largura. Cobrem-se com «Cobertura de açúcar» N.º 997 e deixam-se se-

car. Pode dividir-se a «Cobertura» em vários pires e deitar em cada um deles um pó còrante de cores diversas para fazer os bolos diferentes.

(Tabuleiro medindo 35 × 23.)

N.º 977 — Chalaças

Farinha de trigo	160 grs.
Açúcar refinado	160 »
Ovos completos	dois
Fermento em pó	uma pitadinha
«Chantilly»	q. b.
Miolo de amêndoa pelado e torrado ..	» »

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem; à parte, batem-se as claras em castelo, misturam-se às gemas, e, depois, leva a farinha peneirada com o fermento, batendo bem. Untam-se tabuleiros com manteiga, deita-se-lhe dentro a massa às colheres de doce, colocando os montinhos espaçados. Vão ao forno a cozer, em calor esperto. Depois de cozidos e frios, unem-se dois a dois, metendo entre eles uma porção de «Chantilly» N.º 1012. Cobre-se a parte de cima com um pouco de «Chantilly», e por cima espalham-se amêndoas torradas feitas em pedacinhos.

N.º 978 — Zúlús

Massa dos bolos:

Farinha de trigo	90 grs.
Açúcar refinado	90 »
Ovos	dois
Fermento em pó	uma colher de chá rasa

Recheio:

Chocolate ralado	30 grs.
Nata fresca	meio decilitro (escasso)
Baunilha em pó	uma pitadinha

Cobertura:

Café bem forte	três colheres de sopa
Checrlate ralado.	30 grs.
«Icing Sugar»	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; deita-se-lhes a farinha

peneirada com o fermento e bate-se muito bem; a seguir juntam-se-lhe as claras batidas em castelo, mexendo apenas para ligar. Coze-se esta massa, dividida igualmente, em pequenas formas medindo três centimetros de diâmetro e seis de altura, enchendo-as só até meio, porque sobem muito no forno. Temperatura regular, para crescerem devagar. Depois de cozidos desenformam-se e deixam-se arrefecer. Cortam-se ao meio, no sentido horisontal, e recheiam-se com a nata que se bate muito bem com o chocolate e o perfume de baunilha. Unem-se os bolos e cobrem-se com uma cobertura feita com o chocolate ralado que se dissolve no café, em banho-maria, juntando-lhe depois o «Icing Sugar» necessário para fazer uma cobertura consistente, mas que, ao mesmo tempo, se possa espalhar com uma faca por cima dos bolos. A' parte, dissolve-se ainda um pouco mais de «Icing Sugar» num poucochinho de água; colora-se com uma pitadinha de pó còrante vermelho, deixando uma massa muito grossa. Com o auxílio de palito ou de um pauzinho, vão-se fazendo em cima dos Zúlus uns riscos vermelhos, começando do centro para fora, sempre à volta da superfície do bolo. Põem-se em cima de uma tábua e deixam-se secar.

N.º 979 — Fatias de mármore

(Para chá)

Farinha	180 grs.
Manteiga	90 »
Açúcar	60 »
Amêndoas pisadas	60 »
Gema de ovo	uma
Leite	» colher de doce
Fermento em pó	» » » chá cheia

Bate-se a gema com o leite; à parte, bate-se a manteiga com o açúcar, mistura-se tudo, junta-se-lhe a farinha peneirada com o fermento e no fim as amêndoas pisadas. Coze-se em tabuleiro untado. Depois de cozido e frio corta-se em fatias, e sobre cada uma espalha-se um pouco de geleia de fruta que se deixa secar; por cima põe-se uma porção de «Cobertura de amêndoa» N.º 1024. Deixa-se secar de um dia para o outro. No dia seguinte cobre-se com «Cobertura branca de açúcar» N.º 997. Na cobertura que sobrar, deita-se um pouco de pó còrante cor de rosa e com o auxílio de um pauzinho desenham-se os veios do mármore sobre os bolos. Deixam-se secar e servem-se.

(Tabuleiros 25 × 17 com três centímetros de altura).

N.º 980 — Fofos de creme

Açúcar	500 grs.
Farinha de batata.	um pacote
Fermento em pó	três colheres de chá

Ovos	cinco
Claras em castelo	»

Batem-se as gemas com o açúcar. Leva em seguida a farinha e o fermento e as claras em castelo. Cozem-se em formas próprias que se enchem até menos de metade. Logo que saem do forno, ainda quentes, polvilham-se com açúcar. Depois de frios, cortam-se ao meio e unem-se novamente, metendo dentro uma colher de «Creme pasteleiro» N.º 1013),

(Formas com sete centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 981 — Guloseimas

Massa:

Açúcar refinado	90 grs.
Farinha de trigo..	50 »
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Ovos	dois

Guarnição:

Miolo de amêndoa.	125 grs.
Açúcar refinado	125 »
Baunilha em pó	uma pitada
Sumo de limão	uma colher de chá
Clara de ovo..	uma
«Praliné»	q. b.
Vinho do Porto	um cálice

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, juntam-se-lhe a farinha peneirada com o fermento e as claras batidas em castelo. Untam-se muito bem pequenas formas lisas, do tamanho das dos quéques; enchem-se até meio com esta massa e metem-se no forno para cozerem. Crescem muito. Depois de cozidos desenformam-se e deixam-se arrefecer. Pela-se o miolo da amêndoa, passa-se muitas vezes pela máquina para que fique muito fino; mistura-se com o açúcar, o vinho, a baunilha, o sumo de limão e a clara de ovo batida em castelo. Amassa-se tudo junto e, com o auxílio de uma faca, cobrem-se os bolos com esta massa de amêndoa, dividindo-a igualmente por todos eles. Metem-se em caixas de papel e polvilham-se abundantemente com «Praliné» N.º 1049 ou 1050.

N.º 982 — Presumidas

Farinha de trigo	seis colheres de sopa
Açúcar refinado	duas » » » rasas

Ovos inteiros	dois
«Icing Sugar»	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar, juntam-se-lhe o açúcar e os ovos e amassa-se tudo junto. Tendem-se argolas que se vão deitando, pouco a pouco, num tacho que deve estar sobre o lume com água a ferver. Logo que vêm à superfície estão cozidas, tiram-se com uma escumadeira e põem-se em cima de uns panos para enxugarem. Depois de todas prontas, colocam-se em tabuleiros untados com manteiga e vão ao forno para cozerem e enfolarem. Depois de bem frias, cobrem-se com «Cobertura de ovos» N.º 996, alisando muito com uma faca e deixam-se secar ao ar.

N.º 983—Quadrados ligeiros

Farinha de trigo	250 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio sal	100 »
Leite	dois decilitros
Ovos	dois
Fermento em pó	uma colher de chá
Raspa de casca de limão	q. b.
Cobertura de açúcar	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar até engrossar; batem-se os ovos à parte e misturam-se com a manteiga batida com o açúcar. Deita-se-lhe a raspa da casca do limão e o leite, pouco a pouco. Por fim, vai-se juntando a farinha peneirada com o fermento, batendo sempre. Deita-se a massa assim preparada num tabuleiro e mete-se em forno de calor moderado, voltando o tabuleiro de um lado para o outro para cozer por igual. Depois de cozido vira-se o tabuleiro para cima de um papel polvilhado com açúcar e deixa-se arrefecer um pouco. Parte-se aos quadrados que se cobrem com «Cobertura de açúcar» N. 997. O tabuleiro deve ser forrado com um papel e muito bem untado com banha.

(Tabuleiro medindo 31×21).

N.º 984— Quadrados marotos

Açúcar refinado	100 grs.
Miolo de amêndoa	100 »
Farinha de trigo	25 »
Fermento em pó	uma colher de café
Ovos completos	três
Creme de manteiga.	q. b.

Batem-se os ovos numa tijela com o batedor de rodas até engrossarem e

vai-se-lhes juntando o açúcar, pouco a pouco, batendo sempre; quando as rodas do batedor já não trabalham, por estar excessivamente grosso, começa-se a bater com uma colher de pau, deitando então, aos poucos, a farinha peneirada com o fermento e no fim a amêndoa pisada. Deita-se a massa num tabuleiro que já deve estar preparado e coze-se em forno esperto. Depois de cozido, volta-se para cima de um papel polvilhado com açúcar e deixa-se arrefecer. Corta-se então aos quadrados que se unem com «Creme de manteiga» N.º 1001 e se polvilham com açúcar refinado.

(Tabuleiro 25×17).

N.º 985 — Quadrados de nozes

Nozes descascadas.	90 grs.
Açúcar amarelo	180 »
Manteiga.	60 »
Farinha de trigo	90 »
Passas Sultanas	60 »
Fermento em pó	uma colher de chá
Ovos inteiros.	um
Gema de ovo.	uma
Leite	» colher de doce

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme; à parte, bate-se o ovo e a gema; junta-se tudo, mexe-se e vai-se deitando a farinha peneirada com o fermento, deitando-se também ao mesmo tempo as colheres de leite, mexendo sempre; no fim juntam-se-lhes as nozes picadas e as Sultanas e deita-se tudo num tabuleiro que já deve estar untado e preparado. Coze-se em forno moderado durante quinze a vinte minutos. Depois de desenformado e frio corta-se em tiras e estas em quadrados. Amassa-se uma porção de «Icing Sugar» com uns pingos de água, de forma a obter uma pasta bastante dura que se perfuma com uma pitada de baunilha.

Com esta massa de açúcar fazem-se umas bolinhas que se rolam na palma da mão, colocando-se em cima de cada quadrado uma bola, e em cima dela põe-se uma metade de noz. Deixa-se secar o açúcar.

(Tabuleiros 25×17 com três centimetros de altura.)

N.º 986 — Quadrados recheados

Açúcar refinado	100 grs.
Farinha de batata.	100 »
Fermento em pó..	uma colher de doce
Ovos	cinco
Creme de manteiga ou doce de fruta	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até ficaram grossas; junta-se-lhes a farinha peneirada com o fermento e no fim as claras em castelo. Coze-se esta massa em tabuleiro untado e forrado com papel também untado. Depois de cozido, vira-se para cima da mesa e corta-se em quadrados pequenos. Unem-se, dois a dois, levando entre eles um pouco de «Creme de manteiga» N.º 1.001 ou doce de fruta, conforme se preferir.

(Tabuleiro medindo 35×23).

N.º 987 — Queques recheados

Ovos completos	quatro
Açúcar refinado	120 grs.
Farinha de trigo	75 »
Fermento em pó	uma colher de café
Creme pasteleleiro	q. b.
Açúcar refinado para polvilhar ..	» »

Batem-se os ovos completos numa tijela com o batedor de rodas e vai-se-lhes juntando o açúcar aos poucos, batendo sempre até engrossarem. Depois junta se-lhe a farinha peneirada com o fermento, batendo com uma colher de pau. Deve levar uma meia hora a bater. Coze-se esta massa em forminhas bem untadas; devem ir mal cheias, porque crescem no forno. Depois de cozidos e frios, corta-se-lhes uma rodela da parte de cima e põem-se numas caixas de papel frisado, assentando-os bem no fundo. Com uma faca bem afiada escavam-se, para lhes abrir um buraco, que se enche com «Creme pasteleiro» N.º 1013 e coloca-se-lhe a parte de cima para fazer a tampa. Polvilham-se com açúcar.

(Formas de queques vulgares, preferivelmente lisas).

N.º 988 — Repuxos

Açúcar	100 grs.
Farinha	100 »
Manteiga.	60 »
Ovos grandes	dois
Fermento em pó	uma colher de chá cheia
Leite	» » » sopa

Batem-se a manteiga com o açúcar até fazer um creme, juntam-se os ovos, um a um, batendo sempre, depois a colher de leite e no fim a farinha peneirada com o fermento. Coze-se a massa em forminhas untadas. Depois de cozidos os bolinhos põe-se no cimo de cada um uma colherinha de chá de geleia de fruta derretida ao calor do lume e em cima coloca-se uma cereja cristalizada, deixando secar em seguida. Na falta de geleia pode obter-se o mesmo resultado deitando uma colherinha de calda de açúcar quente em ponto bem alto.

(Formas com três centímetros de diâmetro e três de altura).

N.º 989 — Violetas

Pão de ló	q. b.
Creme «Moka»	» »
Violetas cristalizadas	» »
Amêndoas torradas..	» »

Faz-se a massa de pão de ló da receita N.º 782. Untam-se formas de queques, enchem-se até meio com esta massa e mete-se no forno para cozerem. A massa cresce muito, por isso não se devem encher as formas demasiadamente. Logo que estiverem cozidos desenformam-se e deixam-se arrefecer. Depois de fritos cobrem-se com «Creme Moka» N.º 1017 ou N.º 1018, empregando para esse fim uma faca de madeira. Em seguida polvilham-se os bolos com amêndoa torrada mal pisada e em cima de cada um coloca-se uma violeta cristalizada. Metem-se em caixas de papel frisado.

(As violetas cristalizadas vendem-se nas pastelarias ou boas mercearias).

Coberturas variadas

N.º 990 — Cobertura de avelãs

Manteiga fresca	70 grs.
«Icing Sugar»	80 »
Avelãs passadas pela máquina.. ..	uma mão cheia

Bate-se muito bem a manteiga e depois junta-se-lhe o açúcar batendo até ficar num creme; misturam-se-lhe depois as avelãs picadas e perfuma-se com essência de café.

N.º 991 — Cobertura de chocolate

A

Paus de chocolate.	dois
Manteiga fresca	uma colher de chá
Leite	duas colheres de chá

Derrete-se o chocolate em banho-maria, junta-se-lhe a manteiga e o leite, mexendo bem para ligar.

Devem cobrir-se os bolos logo que a mistura sai do lume, antes que arrefeça, pois solidifica-se imediatamente em contacto com o frio.

N.º 992 — Cobertura de chocolate

B

Pau de chocolate..	um
«Icing Sugar»	q. b.
Agua	uma colher e meia

Derrete-se o «Icing Sugar», prèviamente peneirado, dentro da porção de água mencionada, de forma a obter uma papa grossa. A' parte, derrete-se o chocolate em banho-maria; misturam-se ambas as coisas, e espalha-se esta mistura sobre o bolo que se desejar cobrir. Se estiver muito grossa, e não ficar bem lisa,

deitam-se-lhe mais uns pingos de água antes de terminar o trabalho de cobrir o bolo, espalhando-a em seguida, com uma faca humedecida.

N.º 993 — Cobertura de chocolate

Chocolate em pau	250 grs.
Açúcar refinado peneirado	125 »
Claras de ovos	duas

Derrete-se o chocolate em banho-maria; mistura-se-lhe o açúcar, mexendo muito bem para ficar encorporado. Tira-se do lume, juntam-se-lhe as claras batidas em neve densa, mexe-se e espalha-se com uma faca por cima dos bolos que se quiserem cobrir.

N.º 994 — Cobertura especial de chocolate

(Glace Fondante au chocolat)

Chocolate ralado	85 grs.
Açúcar refinado	200 »
Manteiga fresca	50 »
Água	um decilitro

Põe-se o açúcar ao lume num tacho com a água, e deixa-se ferver até criar ponto de pasta. Tira-se, juntam-se-lhe pouco a pouco, o chocolate ralado e a manteiga, e bate-se muito bem para ligar.
Cobrem-se os bolos antes deste creme arrefecer completamente.

N.º 995 — Cobertura de coco

Coco ralado	100 grs.
«Icing Sugar»..	250 »
Baunilha em pó	uma pitada
Nata fresca	q. b.

Peneira-se o açúcar desfazendo-se em seguida na quantidade de nata necessária para fazer uma papa à qual se junta o coco ralado. Também se pode deitar um pouco de clara de ovo batida. Perfuma-se com baunilha.

N.º 996 — Cobertura de ovos

Açúcar refinado	quatro colheres de sopa
Leite	três » » »
Gemas de ovos	duas
Aroma	ao gosto

Desfazem-se as gemas com o açúcar, batendo para as engrossar. Junta-se-lhes, pouco a pouco, o leite, e leva-se tudo num tachinho ao lume, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar. Espalha-se imediatamente sobre o bolo, que já deve estar colocado no prato onde for servido.

N.º 997 — Cobertura simples de açúcar

«Icing Sugar	q. b.
Água	» »
Perfume de laranja, limão ou de baunilha.. ..	» »

Peneira-se o açúcar para lhe tirar todos os torrões, e vão-se-lhe deitando colherinhas de água, até se obter uma massa lisa, mas consistente, com a qual se cobrem os bolos, espalhando-a com o auxílio de uma faca molhada, deixando secar em seguida.

N.º 998 — Cobertura rica de açúcar

Clara de ovo	uma
Leite..	duas colheres de sopa
Sumo de limão..	meia colher de chá
Baunilha em pó.	uma pitada
«Icing Sugar» peneirado.. ..	q. b.

Bate-se a clara em castelo, junta-se-lhe o leite e o açúcar inglês suficiente para fazer uma papa grossa, à qual se juntam o sumo de limão e a baunilha. Mexe-se tudo muito bem e espalha-se sobre o bolo com uma faca molhada.

N.º 999 — Cobertura simples de laranja

Receita e processo igual ao N.º 993, substituindo o leite e parte da clara de ovo por sumo de laranja.

N.º 1000 — Cobertura rica de laranja

Sumo de laranja	três colheres de sopa
» » limão	uma colher de sopa
Manteiga fresca..	» » » »
Casca ralada de..	uma laranja
«Icing Sugar» peneirado	q. b.

Bate-se a manteiga até ficar em creme; junta-se-lhe o açúcar até lhe dar consistência, e depois, pouco a pouco, os sumos e os aromas dos frutos. Bate-se tudo muito bem para ligar, e espalha-se por cima do bolo alisando com uma faca.

N.º 1001 — Cobertura de manteiga

Manteiga fresca..	50 grs.
Nata fresca..	três colheres de sopa
«Icing Sugar» peneirado	q. b.
Perfume	ao gosto

Bate-se a manteiga numa tigela com uma colher de pau, até ficar em creme; dá-se-lhe o aroma da essência que se quiser, e junta-se-lhe a nata e, depois de tudo bem ligado, deita-se o açúcar inglês necessário para lhe dar a consistência desejada.

N.º 1002 — Cobertura de tangerina

«Icing Sugar».	180 grs.
Sumo de.	duas tangerinas

Derrete-se o açúcar no sumo das tangerinas, num tachinho que se leva a lume muito brando, deixando ferver muito devagar até ficar fino, cremoso e um pouco grosso. Tira-se e deixa-se arrefecer um pouco antes de se aplicar a cobrir algum bolo.

N.º 1003 — Cobertura transparente

Açúcar refinado.	150 grs.
Clara de ovo	uma

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ficar em ponto de fio.

A' parte, bate-se uma clara de ovo em castelo, que se junta ao açúcar, quando sai do lume; bate-se tudo junto até ficar frio e emprega-se imediatamente.

N.º 1004 — Cobertura vidrada

Açúcar pilé	280 grs.
Claras de ovos.	duas
Agua	meio decilitro
Baunilha em pó	duas pitadas

Põe-se o açúcar ao lume com a água, mexe-se para derreter e deixa-se ferver até chegar a ponto de pérola grosso. Entretanto, batem-se fortemente as claras em castelo, e quando o açúcar chega ao ponto desejado, tira-se do lume e junta-se às claras batidas, mexendo sem parar. Perfuma-se com a baunilha em pó, torna a bater-se, e emprega-se imediatamente porque seca depressa.

Recheios
e molhos
para
bolos e pudins

N.º 1005 — Creme «Chantilly»

Nata fresca..	quatro decilitros
Claras de ovos	»
Açúcar em pó	50 grs.
Baunilha em pó..	uma pitada
Gelatina fina, em folhas	10 grs.

Bate-se a nata num púcaro alto, com o batedor de rodas, mas com a maior cautela para não fazer manteiga, o que pode suceder; se for demasiadamente batida, o soro do leite separa-se da gordura.

Batem-se, à parte, as claras em castelo, misturam-se com a nata e, a seguir, junta-se-lhe o açúcar prèviamente peneirado, batendo para ligar bem. Derrete-se a gelatina ao calor do lume, com a menor quantidade de água possível, e deixa-se arrefecer quase completamente, mexendo sempre para não coagular. Mistura-se com a nata que se preparou, mexendo novamente muito bem. Põe-se em sítio muito fresco para endurecer.

Tendo frigorífico, faz-se o trabalho mais ràpidamente e melhor, porque se põe a nata a endurecer antes de ser batida, assim como o «Chantilly» depois de pronto.

N.º 1006 — Creme de chocolate

Açúcar.	200 grs.
Chocolate	50 »
Agua	um decilitro
Claras de ovos..	duas
Baunilha em pó.	uma pitada

Põe-se o açúcar ao lume com a água e deixa-se ferver até criar ponto de fio; à parte, dissolve-se o chocolate em banho-maria, junta-se ao açúcar, perfuma-se com a baunilha, bate-se bem e no fim liga-se com as claras em castelo.

N.º 1007 — Creme de coco

Manteiga fresca	100 grs.
Açúcar de cobrir	100 »
Gema de ovo	uma
Coco ralado	q. b.
Claras em castelo	duas colheres

Bate-se a manteiga até ficar num creme, junta-se-lhe a gema e depois o açúcar batendo bem até ligar; acrescenta-se com coco ralado sem deixar exdessivamente duro. No fim liga-se este creme com um pouco de clara bem batida para ficar mais leve.

N.º 1008 — Creme de leite

(Creme anglaise)

Leite	meio litro
Gemas de ovos	três
Açúcar refinado	100 grs.
Maisena	uma colher de chá
Sal	» pitada
Casca de limão ou vagem de baunilha, conforme o perfume que se desejar.	

Batem-se as gemas com o açúcar; desfaz-se a maizena num pouco de leite frio, e mistura-se tudo, dentro de um tacho. Deita-se em cima, mexendo sempre, o leite quase a ferver; põe-se o tacho em lume muito brando, e continua a mexer-se; quando começa a querer ferver, tira-se, depois torna-se a pôr no lume, e faz-se a mesma coisa, tantas vezes quantas forem necessárias até o creme estar espesso.

Nunca se deve deixar ferver em cachão. O creme tem que ser feito devagar para ficar fino e não se queimar.

N.º 1009 — Creme de leite

(Com Custarda)

Farinha Custarda.. ..	duas colheres de sopa cheias
Manteiga sem sal.. ..	uma colher de sopa
Leite e açúcar	q. b.
Sal fino..	uma pitadinha

Desfaz-se a farinha de Custarda num pouco de leite frio e põem-se ao

lume uns três decilitros de leite. Deita-se o leite a ferver sobre a Custarda desfeita, mexendo sempre com uma colher de pau. Engrossa imediatamente; põe-se ao lume para levantar fervura, tempera-se com o sal e o açúcar que for necessário. Coze ràpidamente. Quando se tira deita-se-lhe a manteiga, o que melhora consideràvelmente o creme. Bate-se até arrefecer completamente. A porção do leite varia conforme se desejar o creme mais ou menos espesso.

A farinha Custarda, que se vende em pacotes, é amarelada e perfumada com baunilha.

N.º 1010 — Creme de manteiga

A

Manteiga	três colheres de sopa
Açúcar refinado..	» » » »
Clara de ovo	uma
Baunilha em pó..	uma pitada

Peneira-se o açúcar que deve ficar sem torrões. Bate-se a manteiga numa tijela, juntando-lhe, pouco a pouco, o açúcar, batendo sempre com uma colher de pau; misturam-se-lhe as claras, pouco batidas, perfuma-se com a baunilha e emprega-se. Deve ficar uma espécie de nata fofa.

N.º 1011 — Creme de manteiga

B

Manteiga fresca.	200 grs.
Açúcar refinado.	125 »
Gema de ovo..	uma pequena
Perfume de baunilha ou de raspa de casca de limão	q. b.

Pisa-se o açúcar e peneira-se, misturando-o depois com a gema e a manteiga, que se bate primeiramente muito bem. Perfuma-se com o aroma que se preferir.

(Para se rechear bolos, bolachas, russos, pães de ló, etc.)

N.º 1012 — Creme de manteiga imitando «Chantilly»

Leite.	dois decilitros
Maisena	uma colher de sopa
Açúcar refinado	160 grs.
Manteiga fresca	160 »
Baunilha em pó	uma pitada

Desfaz-se a farinha no leite e leva-se ao lume num tachinho, mexendo sempre até estar um creme bem grosso; tira-se, junta-se-lhe o açúcar e bate-se para o desfazer. Quando o açúcar estiver desfeito, deita-se-lhe uma pitada de baunilha e a manteiga. Bate-se muito bem, sem nunca parar, até branquear.

N.º 1013 — Creme de pasteleiro

A

Leite	dois decilitros
Açúcar refinado	100 grs.
Farinha de batata	25 »
Ovos	quatro
Baunilha em pó	uma pitada

Desfaz-se a farinha num pouco de leite frio, juntam-se-lhe as gemas desfeitas noutra pequena porção de leite frio, e liga-se tudo com o resto do leite. Deita-se a mistura no fervedor do leite (tem que ser feito dentro de um caneco muito alto) e põe-se sobre um lume muito brando, para aquecer lentamente, sem ferver. Bate-se constantemente com o batedor de rodas, e, depois de ferver, prova-se para ver quando a fécula está cozida, mas nunca se pára de bater; outra pessoa deve bater, nessa altura, as claras em castelo, e ir deitando-as, pouco a pouco, para dentro do creme que se está a bater sobre o lume. Deve fazer-se o possível para que páre a fervura, pois basta o grande calor para cozer a mistura que deve ficar ao mesmo tempo grossa e espumosa. Tira-se, perfuma-se com baunilha e emprega-se.

N.º 1014.— Creme de pasteleiro

B

Leite	dois decilitros e meio
Maisena	duas colheres de sopa
Ovos	dois
Perfume	ao gosto

Desfaz-se a maizena no leite frio, juntam-se-lhe as gemas, ligando-as muito bem, e põe-se sobre lume brando para ferver. Mexe-se constantemente para não fazer grumos. Quando estiver cozido tira-se; batem-se imediatamente as claras em castelo, e juntam-se, sem demora, ao creme que está cozido, mexendo apenas para as ligar; as claras devem ser batidas bem duras, e pode perfumar-se com a essência que se quiser.

N.º 1015 — Creme de pasteleiro

C

Açúcar refinado	150 grs.
Farinha de trigo	130 »
Leite.	meio litro
Ovos.	quatro
Sal e perfume.	q. b.

Desfaz-se a farinha, com o máximo cuidado, no leite frio, e bate-se muito bem para não deixar grumos; juntam-se-lhe os ovos, um por um, batendo sempre com uma colher de pau. Deita-se-lhe uma pitada de sal, outra de baunilha e o resto do leite, mexendo para ligar. Deita-se a mistura num caneco alto, põe-se este sobre lume brando e deixa-se aquecer devagarinho, começando imediatamente a bater com o batedor de rodas, até ficar cozido e espumoso. Tira-se e emprega-se.

N.º 1016 — Creme «Mousse» de chocolate

Chocolate bom	três paus
Açúcar refinado	cinco colheres de sopa
Ovos..	três
Nata fresca	meio decilitro
Baunilha em pó	uma pitada

Põe-se o chocolate a derreter em banho-maria; quando amolece mexe-se para o voltar e vai-se-lhe deitando o açúcar e as gemas desfeitas numa colher de sopa de leite, mexendo constantemente para ligar e derreter tudo muito bem. Tira-se e junta-se-lhe a nata, torna-se a mexer, e por fim as claras batidas em castelo muito firme. Põe-se no frigorífco durante doze horas.

N. B. — Veja «Mousse» de chocolate N.ºs 1034 e 1035.

N.º 1017 — Creme Moka

A

Manteiga fresca	125 grs.
Gema de ovo	uma
Açúcar	q. b.
Café fortíssimo ou essência de café	» »

Bate-se a manteiga até ficar num creme, junta-se-lhe a gema e o açúcar, até ficar bem doce, aromatizando com o café, segundo o gosto.

N.º 1018 — Creme Moka

B

Açúcar	80 grs.
Manteiga fresca	200 »
Gemas de ovos	três
Café fortíssimo	duas colheres de sopa

Põe-se o açúcar ao lume com uma colher de água, e deixa-se criar ponto de fio, tira-se, deitam-se-lhe as gemas que devem estar batidas, o café e bate-se sempre até arrefecer. Junta-se-lhe então a manteiga que já deve estar também batida, e bate-se de novo até ligar muito bem.

N.º 1019 — Creme «Picadilly»

Açúcar	150 grs.
Manteiga fresca	100 »
Gemas de ovos	três
Baunilha em pó	uma pitada

Põe-se o açúcar ao lume com um decilitro de água e deixa-se ferver até chegar a ponto muito fraco; tira-se, deitam-se-lhe as gemas bem batidas e volta ao lume a levantar fervura. Tira-se novamente, junta-se-lhe a manteiga e a baunilha e bate-se bem até arrefecer.

N.º 1020 — Creme Princesa

Chocolate «Bélleville»	200 grs.
Nata fresca	dois decilitros
Açúcar inglês (Icing Sugar)	50 grs.
Baunilha em pó	uma pitada

Parte-se uma «tablette» de chocolate em pedaços que se põem num tachinho e levam-se ao lume a derreter em banho-maria, voltando-os de vez em quando com uma faca de pau, até estarem perfeitamente amolecidos. Tiram-se, e enquanto arrefecem um pouco, bate-se ràpidamente a nata, junta-se-lhe o açúçar e o aroma de baunilha e mistura-se tudo com o chocolate derretido, batendo muito bem para obter um creme muito fino e espumoso com o qual se recheiam ou cobrem toda a qualidade de bolos ou tortas.

N.º 1021 — Creme principesco

Chocolate em pau, muito bom . .	200 grs.
Manteiga fresca	50 »
Nata fresca	um decilitro e meio
Baunilha em pó	uma pitada

Derrete-se o chocolate em banho-maria; quando está bem amolecido, junta-se-lhe a manteiga, mexe-se para ligar as duas coisas, e, em seguida, vai-se misturando com a nata, pouco a pouco, mexendo sempre. No fim de tudo bem ligado, perfuma-se com a baunilha e deixa-se esfriar. Serve para rechear bolos, pudins, tortas, etc.

N.º 1022—Merengue cozido

Açúcar branco	200 grs.
Claras de ovos	duas
Água e baunilha em pó	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um poucochinho de água, mexe-se para derreter e, enquanto ferve, batem-se as claras em castelo bem firme. Quando o açúcar chegar a ponto de pérola, deita-se em fio dentro das claras, mexendo sempre muito bem com uma colher de pau. Perfuma-se com uma pitada de baunilha em pó, e emprega-se para guarnecer ou rechear bolos.

N.º 1023—Merengue «Praliné»

Empregam-se porções idênticas às da receita N.º 1022. Segue-se o mesmo processo e no fim junta-se ao Merengue uma mão cheia de «Praliné» N.º 1049 ou N.º 1050.

N.º 1024—Recheio de amêndoas

Açúcar refinado	400 grs.
Amêndoa (miolo)	200 »
Claras de ovos	quatro

Pelam-se as amêndoas, pisam-se muito bem pela máquina até ficarem numa massa finíssima. Amassam-se com o açúcar e as claras de ovos e quando estiverem bem ligadas podem aplicar-se.

N.º 1025—Recheio de chocolate e amêndoas

Amêndoa (miolo)	125 grs.
Chocolate ralado	125 »
Açúcar de cobrir (Icing Sugar)	250 »
Claras de ovos	três
Baunilha em pó..	q. b.

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes na máquina própria até obter uma massa muito fina. Peneira-se o açúcar, junta-se a massa da amêndoa, assim como o chocolate, as claras levemente batidas, e o perfume de baunilha. Amassa-se tudo muito bem com a mão e fica pronto a servir.

N.º 1026 — Recheio de creme

(*Para pastéis de nata*)

Leite..	meio litro
Açúcar refinado	100 grs.
Maisena	uma colher de chá
Gemas de ovos.	cinco
Casca de limão	q. b.
Baunilha..	» »

Desmancha-se a maisena num pouco de leite frio; põe-se ao lume o resto do leite, com um pedacinho de vagem de baunilha e um bocado de casca de limão cortada fina. Quando ferve, deita-se-lhe a maisena e deixa-se ferver de novo para cozer a farinha. Tira-se, deitam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de leite frio, e volta ao lume, mexendo sempre, só para levantar novamente a fervura. Deixa-se arrefecer e emprega-se.

N.º 1027 — Recheio de natas para pastéis

Nata fresca	300 grs.
Açúcar refinado	100 »
Gemas de ovos..	sete

Batem-se as gemas com o açúcar para engrossarem, depois vai-se-lhes juntando, pouco a pouco, a nata, mexendo sempre. Leva-se tudo a lume de calor brando, e deixa-se ferver até ficar bem grosso, mexendo constantemente. Tira-se e, depois de frio, emprega-se para rechear pastéis da massa folhada, ou bolos grandes, que se desejem enfeitar.

N.º 1028 — Recheio fofo

Farinha de trigo	130 grs.
Manteiga fresca.	150 »
Leite	três decilitros
Ovos..	dois
Açúcar refinado	q. b.
Baunilha em pó	» »

Desfaz-se a farinha no leite frio e leva-se ao lume para a cozer. Enquanto ferve, tempera-se com açúcar, de forma que fique bem doce, e vai-se mexendo sempre para não se pegar. Tira-se, deitam-se as gemas desfeitas num pouco de leite, que se reservou para esse fim, e volta tudo novamente ao lume para cozer. Tira-se e bate-se até ficar morno; à parte, bate-se a manteiga fresca para ficar em nata e junta-se então ao creme, perfumando com o pó de

baunilha. Bate-se até estar tudo ligado. A' parte, batem-se as claras em castelo até ficarem muito duras, e misturam-se ràpidamente ao creme. Não volta ao lume.

N.º 1029—Molho de chocolate

Açúcar refinado	150 grs.
Chocolate muito bom..	dois paus
Manteiga sem sal..	uma colher de sopa

Põe-se o açúcar ao lume com três decilitros de água e deixa-se ferver um pouco para começar a fazer ponto; deita-se-lhe imediatamente o chocolate ralado, ferve um bocado para o dissolver muito bem, e tira-se do lume. Junta-se-lhe a manteiga e bate-se.

(Para deitar por cima de bolos).

N.º 1030—Molho de chocolate (quente)

Chocolate em pau..	100 grs.
Leite.	dois decilitros
Farinha de maisena	uma colher de doce
Manteiga fresca	50 grs.
Açúcar	q. b.

Derrete-se o chocolate ao lume num tacho que se mete dentro de outro com água para ferver em banho-maria. Quando o chocolate estiver derretido, tira-se do lume e deita-se para o mesmo tacho o leite onde se deve ter prèviamente desfeito a maisena. Tempera-se com umas colheres de açúcar, e volta tudo novamente ao lume para ferver e engrossar, tendo o cuidado de mexer constantemente, para não se pegar nem fazer grumos, Prova-se para ver se necessita mais açúcar e tira-se quando estiver um pouco grosso. Junta-se então a manteiga, batendo bem para a derreter.

(Para cobrir pudins quentes ou servir com fritos).

N.º 1031—Molho de geleia

Geleia de frutas..	três colheres de sopa
Vinho do Porto	quatro » » »
Açúcar refinado..	uma colher » »
Farinha de maisena	duas colheres de chá
Agua	dois decilitros

Desfaz-se a maisena num decilitro de água fria. Aquece-se o outro decilitro de água no qual se desfaz a geleia de fruta; misturam-se todas as coisas e levam-se ao lume com o açúcar, mexendo até levantar fervura. Tira-se e deita-

-se-lhe o vinho, tornando a mexer. Deixa-se arrefecer um pouco antes de se rechear ou cobrir qualquer bolo.

N.º 1032—Molho de vinho

Vinho fino	dois decilitros
« do Porto	um cálice
Agua	um decilitro
Casca fina de.	meio limão
Maisena	uma colher de sopa rasa
Açúcar refinado	q. b.

Desfaz-se a maisena na água, junta-se com todas as outras coisas, adoça-se ao gosto, e leva-se a lume brando até engrossar, mexendo constantemente.
(Para servir com pudins de pão).

N.º 1033—Molho fino

Açúcar refinado	100 grs.
Vinho branco..	um decilitro
» do Porto	» cálice
Gemas de ovos	duas
Clara de ovo	uma
Vagem de baunilha.	um pedacinho

Batem-se os ovos numa tijela, juntamente com o açúcar, deitando-lhe depois todas as outras coisas. Põe-se a tigela num tacho com água, e vai para o lume para cozer em banho-maria; mexe-se sempre, sem parar, até estar na espessura desejada. Se ficar muito grosso junta-se um pouco de água quente; pelo contrário, se estiver ralo, leva muito açúcar.
(Para deitar sobre pudins ou bolos).

N.º 1034—«Mousse» de chocolate

A

Chocolate em «tablette» . ..	200 grs.
Açúcar	cinco colheres de sopa
Ovos	»
Manteiga sem sal	uma colher de sopa
Baunilha em pó	uma pitada
Amêndoa torrada, mal pisada	duas mãos cheias

Derrete-se o chocolate, em banho-maria, mistura-se com o açúcar, a manteiga e as gemas batidas, leva-se ao lame, sempre em banho-maria, até

ligar, mexendo constantemente. Tira-se e deixa-se arrefecer, mexendo para não endurecer. Finalmente batem-se as claras em castelo bem duras e encorporam-se no creme, mexendo levemente. Perfuma-se com nma pitada de baunilha. Pode servir-se assim, polvilhado com as amêndoas pisadas.

Também serve para cobrir bolos, armar pudins com palitos «La Reine», polvilhando sempre com a amêndoa torrada, etc., etc.

No Verão pode meter-se no figorifico.

N.º 1035—«Mousse» de chocolate

B

Chocolate em «tablette»	100 grs.
Ovos	dois
Açúcar	ao gosto
Café muito forte..	uma colherinha

Derrete-se o chocolate em banho-maria, juntam-se-lhe as gemas bem batidas, açúcar ao gosto e as claras em castelo bem firme.

Pode ser perfumado com café ou pó de baunilha, segundo se preferir.

(E' conveniente peneirar o açúcar)

N.º 1036—Recheio «Mousse» de manteiga

Manteiga fresca.	125 grs.
«Icing Sugar»	100 »
Creme pasteleiro	quatro colheradas
Aroma.	ao gosto

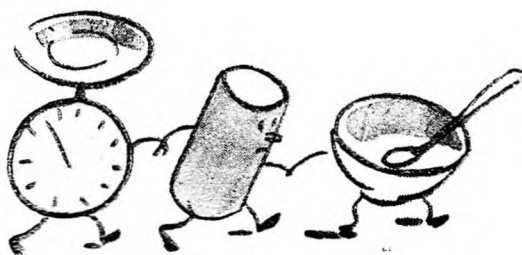
Faz-se uma porção de «Creme pasteleiro» N.º 1013, de forma que fique espesso, e guarda-se. Põem-se a manteiga perto do calor do lume e começa-se a bater com o batedor de rodas, juntando-se, pouco a pouco, o açúcar. Quando estiver como um creme, junta-se-lhe o «Creme pasteleiro» e o perfume que se quiser, que pode ser: café, baunilha ou mesmo um cálice de bom licor. Mexe-se bem para ligar e emprega-se.

N.º 1037—Recheio de castanhas

Polme de castanhas cozidas..	500 grs.
Leite	dois decilitros
Açúcar refinado e peneirado.	150 grs.
Manteiga fresca	100 »
«Chantilly»	três decilitros
Baunilha em pó	uma pitada

Cozem-se as castanhas, passam-se duas vezes pela máquina da carne, e, em seguida, mistura-se-lhes o açúcar, a baunilha em pó e o leite, amassando tudo muito bem, com a mão, para obter um polme fino, que se põe a arrefecer. A' parte, bate-se a manteiga até ficar num creme, junta-se ao polme de castanha e bate-se então com uma colher de pau para ligar bem. (Não se deve bater com a mão porque o calor faz derreter a manteiga). Entretanto faz-se o «Creme Chantilly» N.º 1005, enquanto a castanha arrefece. Depois de completamente fria, junta-se com o «Chantilly», e mexe-se então muito levemente, só para ligar.

Bolos de aniversário

N.º 1038 — Dia de anos

Para o bolo:

Manteiga..	150 grs.
Açúcar refinado	180 »
Farinha de trigo	200 »
Ovos	três
Leite.	meio decilitro
Fermento em pó	uma colher de chá bem cheia

Para guarnição:

Amêndoa (miolo) . ..	200 grs.
«Icing Sugar».	200 »
» »	mais 125 grs.
Geleia de fruta	q. b.
Clara de ovo	» »

Derrete-se a manteiga e junta-se com o açúcar batendo ambas as coisas muito; juntam-se-lhe os ovos, um por um, batendo sempre para engrossar. Deita-se-lhe o leite, aos poucos, e no fim a farinha peneirada com o fermento. Quando começar a fazer bolhas, deita-se para uma forma bem untada e vai logo para o forno a cozer; calor moderado. Deve levar hora e meia e depois de cozido e frio põe-se no prato onde for servido.

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina, para ficar em massa fina; junta-se-lhe o açúcar e uma clara de ovo, amassa-se tudo muito bem e põe-se de parte. Pinta-se o bolo todo com a geleia de fruta; faz-se a massa de amêndoa em rolos que se tendem em cima da mesa. Põe-se um rolo à volta do bolo na parte de baixo, outro na borda de cima, outro mais pequeno à volta deste, a seguir outro, e semrpe assim até acabar a massa de amêndoa.

Fazem-se umas bolas da massa de amêndoa do tamanho de avelãs, segundo a quantidade de velas que o bolo tiver que levar; vão-se colocando essas bolas em cima da borda do bolo, e deixam-se descançar e secar até o dia seguinte.

Peneiram-se os 125 grs. de «Icing Sugar» que se ligam com um pouco de clara batida, de forma a fazer uma massa bem consistente, que se perfuma com uma pitada de baunilha em pó. Barram-se com esta massa de açúcar as paredes do bolo e os intervalos dos rolos de amêndoa que guarnecem a superfície, auxiliando com uma faca e um pincel para espalhar muito bem. Finalmente, espetam-se as velas, cada uma na sua bola de massa de amêndoa.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1039 — Bolo para o bébé

Farinha de trigo	120 grs.
Manteiga	60 »
Açúcar refinado	120 »
Ovos.	dois
Leite.	duas colheres de sobremesa
Fermento em pó	uma colher de chá
Cobertura vidrada . ..	q. b.
Chocolate em barra ..	» »

Peneira-se a farinha com o fermento e, à parte, batem-se os ovos. Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar num creme, junta-se-lhe depois uma porção de ovo batido, mexe-se, leva metade da farinha, depois o resto do ovo, e por fim o resto da farinha, batendo sempre e misturando também as colheres do leite. Coze-se em forno de calor moderado.

Depois de frio tapa-se o bolo todo com «Cobertura» N.º 997, alisando muito bem com uma faca. Deixa-se secar. Derrete-se então o chocolate em banho-maria; molha-se um pauzinho no chocolate amolecido com o qual se escreve, por cima do bolo, o nome do bébé. A' volta, põe-se um friso de chocolate. Espeta-se no centro uma vèlinha.

(Forma medindo doze centímetros de diâmetro e sete de altura.)

N.º 1040 — Bolo para géneros

Farinha de trigo	180 grs.
Açúcar refinado	180 »
Manteiga de meio-sal ..	180 »
Chocolate em barra ..	100 »
Leite	três colheres de sopa
Fermento em pó	duas colheres de chá cheias
Ovos	três
Creme de chocolate ..	q. b.
Cobertura de açúcar ..	» »
Pós còrantes	» »

Derrete-se o chocolate em banho-maria; juntam-se-lhe depois as colheres

de leite para fazer um creme liso que se mistura com o açúcar que deve já estar bem batido com a manteiga. Deitam-se então nessa mistura os ovos, um por um, batendo sempre muito bem. Finalmente, junta-se a farinha, pouco a pouco, batendo constantemente. A farinha é peneirada com o fermento. Vai a cozer em forno de calor moderado, em forma bem untada.

Depois de frio corta-se ao meio no sentido da largura, põe-se a parte de baixo do bolo no prato onde for servido e deitam-se por cima umas colheradas de «Creme de chocolate» N.° 1006; ajusta-se em cima a outra parte e tapa-se tudo com «Cobertura» N.° 997, alisando com uma faca. Tiram-se duas pequenas porções da Cobertura nas quais de deitam, separadamente, uma pitada de pó còrante. Devem combinar-se duas cores: rosa e verde claro, rosa e azul, azul e amarelo, etc. Com o auxílio de um pauzinho escrevem-se em cima do bolo os nomes dos gémeos, sendo um de cada cor. Com os restos das massas de açúcar coloridas enfeitam-se as paredes e a borda, espetando as velas que se devem escolher nas cores das guarnições.

(Forma medindo catorze centímetros de diâmetro e sete de altura).

Diversos
CANELA
COMINHOS
PIMENTA
CRAVINHOS
AÇAFRÃO
COLORAU
LOURO
NOZ

N.º 1041 — Cascas de laranjas cristalizadas

Cascas de laranja	250 grs.
Açúcar pilé	250 »

Põem-se as cascas de molho em água durante vinte e quatro horas, renovando-a algumas vezes. Passado este tempo, cortam-se essas cascas em tirinhas que se deitam num tacho que deve estar sobre o lume com água a ferver. Logo que as cascas levantem fervura, tiram-se e deitam-se num passador, para escorrerem e põem-se sobre um pano para lhes tirar toda a água que tiverem. Põe-se o açúcar ao lume com a menor quantidade de água possível, e mexe-se para derreter; logo que começa a ferver, vai-se sempre mexendo até chegar a ponto de cobrir, isto é, o mais grosso possível.

Deitam-se as cascas e, como levam sempre muita humidade, mesmo que tenham sido bem enxutas, o açúcar perde um pouco o ponto. Torna-se necessário deixá-las ferver novamente até estarem enxutas, mexendo constantemente para não se pegarem.

Logo que chegarem a este termo, deitam-se para cima da pedra da mesa, separam-se imediatamente com uma faca, deixando-as arrefecer.

Conservam-se em frascos ou latas fechadas em sítio fresco.

N.º 1042 — Essência de café

Café em pó	140 grs.
Agua	dois decilitros

Arranjam-se 140 grs. de café muito bom, torrado e moído de fresco Põe-se a água ao lume e, quando ferve, deita-se dentro metade do pó de café, tapa-se e deixa-se arrefecer. Torna-se a levar esta infusão ao lume e, quando ferve, deita-se em cima do resto do pó de café que se deve ter posto num saco de fazer café. Passa-se três vezes depois de frio, deita-se numa garrafa que se rolha. Dentro do frigorífico conserva-se muito tempo e nunca perde o seu aroma.

N.º 1043 — Chocolate granulado

Chocolate em pau.. .. .. q. b.

Põe-se o chocolate a derreter em banho-maria e vai-se voltando com uma faca de pau para amolecer todo igualmente. Quando estiver bem derretido, passa-se por um passador de esmalte, ajudando com o maço de madeira, para cima de um papel grosso; o chocolate cairá como se fosse aletria. Deixa-se arrefecer, e depois esfrega-se nas mãos, com cuidado, para se obter o granulado.

N.º 1044 — Caramelo para barrar formas

Açúcar pilé	150 grs.
Agua.	uma colherada

Põe-se o açúcar no fundo da forma, e deita-se em cima a colher de água. Coloca-se em lume brando, e deixa-se aquecer devagar até aparecer no meio do fundo um ponto amarelado. Começa-se então a espalhar o açúcar com uma colher de pau, andando com ela à roda, para fazer a mistura de todo o açúcar. Quando se pára de mexer aparece sempre no mesmo sítio o tal ponto mais escuro. Vai-se remexendo até obter um bom caramelo muito loiro. Pega-se então na forma, com um pano em cada mão para evitar alguma queimadura, tira-se do lume, e anda-se com ela à volta para fazer correr o açúcar pelas paredes da forma, desde baixo até à borda. Deixa-se arrefecer e fica pronta para receber qualquer massa de pudim que se queira cozer em banho-maria.

N.º 1045 — Caramelo para colorir molhos

Açúcar pilé	100 grs.
Agua	um decilitro

Põe-se o açúcar ao lume num tacho, e deixa-se ferver devagar até ficar bem escuro, mexendo sempre. Quando começa a fazer fumo deita-se-lhe a água e mexe-se até o dissolver. Passa-se por um passador de rede e engarrafa-se. Se o açúcar for bem queimado o caramelo conservar-se-á durante muito tempo.

N. B. — Também se emprega para colorir molhos de carnes assadas, sopas, etc.

N.º 1046—Fermento em pó

(*Baching Powder*)

Bicarbonato de soda.	100 grs.
Cremor-tártaro	60 »
Farinha de arroz	125 »

Misturam-se estas três coisas numa tigela bem seca; mexem-se com uma colher, e passam-se umas duas ou três vezes por um passador de rede fina, para outra vasilha limpa e também muito seca. Guarda-se o pó em frascos de rolha esmerilada ou em latinhas que fechem herméticamente, como as de fermento que se vendem no mercado.

N. B.—Aconselhamos para passar o pó mais rápidamente usar um passador largo, esmagando os pós com uma mão de madeira.

N.º 1047—Massa para modelar

A

Agua.	meio litro
Goma adragante	25 grs.
Açúcar inglês	q. b.
Farinha de batata	» »

Põe-se a goma de molho na água durante vinte e quatro horas. Passa-se por uma peneira de crina para cima da pedra da mesa, reunindo-a e batendo-a fortemente com as mãos, para a tornar esponjosa e elástica. Junta-se-lhe de vez em quando um pouco de açúcar inglês, e depois um pouco de farinha de batata para se obter uma massa um tanto sólida mas elástica e homogénea.

Querendo, pode colorir-se desfazendo na água uma pitada de pó còrante, de cor que se quiser.

Serve para fazer flores, cestinhos, etc., ou qualquer guarnição de pastelaria. Conserva-se num tacho de barro, tapado com um pano húmido.

N.º 1048—Massa para modelar

B

Agua	meio litro
Papel de seda	uma folha
Cola-tudo	meia bisnaga
Folhas de gelatina	três
Alumen em pó	60 grs.
Glicerina	uma colher de doce
Farinha..	um quilo

Põem-se todas as coisas mencionadas, menos a farinha, num tacho e levam-se ao lume para ferver até estarem bem desfeitas. Tira-se e em estando quase frio, junta-se-lhe a farinha, pouco a pouco, e vai-se amassando muito bem; se for preciso, leva mais farinha. Conserva-se o máximo oito dias, embrulhada num pano molhado, amassando todos os dias um pouco.

N.º 1049 — «Praliné» de amêndoa

Açúcar pilé	450 »
Amêndoas (miolo).	400 grs.
Baunilha em pó	uma pitada

Limpam-se as amêndoas nuns panos, para lhes tirar bem todo o pé. Põem-se num tacho, juntamente com o açúcar, cobrem-se com água e leva-se o tacho ao lume; deita-se-lhe uma pitada de baunilha, e mexe-se muito bem. Quando começa a ferver, mexe-se sempre, até o açúcar ficar em areia; deitam-se-lhe umas duas colheres de água, e volta a ferver até se tornar de novo em areia, mexendo-se sem parar.

Deita-se tudo em cima da pedra da mesa, prèviamente molhada, e deixa-se arrefecer. Depois de frio, passa-se pela máquina de picar carne, e guarda-se o pó resultante em latas ou frascos, para se empregar quando fôr necessário.

N.º 1050 — «Praliné» de avelãs

Processo e porções iguais à receita anterior, substituindo as amêndoas por miolo de avelãs.

Pudins

N.º 1501 — Pudim Adelina

Açúcar refinado.. ..	250 grs.
Manteiga sem sal, derretida.	30 »
Farinha de trigo . ..	uma colher de sopa
Gemas de ovos	nove
Claras de ovo	uma
Laranjas	sumo e cascas raladas de duas

Batem-se as gemas com a clara, juntando-lhe depois o açúcar e torna-se a bater até estar grosso. Deita-se-lhe a farinha, bate-se de novo, e, por fim, leva todas as outras coisas. Põe-se numa forma untada e vai a cozer no forno, em banho-maria, num tacho com água quente. Quando estiver morno, volta-se para o prato onde for à mesa.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 1052 — Pudim Alberto

Farinha de trigo.	160 grs.
Açúcar.	220 »
Manteiga	220 »
Ovos inteiros	cinco
Fermento em pó.	uma colher de sopa
Casca ralada de	meio limão
Passas de Corinto	duas colheres de sopa
Cidrão picado	» » » »
Canela em pó, noz moscada, e sal.	q. b.
Açúcar para calda	» »
Vagem de baunilha..	» »

Bate-se a manteiga com o açúcar até ficar em creme; peneira-se a farinha com o fermento, a canela e o sal. Deitam-se os ovos e a farinha assim

preparada, alternadamente, na manteiga, batendo sempre muito bem, de cada vez que se fazem as misturas. Quando começa a fazer bolhas, deita-se a massa numa forma bem untada, espalhando-se por cima as frutas, carregando um pouco para as cobrir, e vai logo para o forno para cozer.

Enquanto o bolo se coze, põe-se ao lume com um pouco de água uma porção de açúcar (mais ou menos 125 gramas) juntamente com um pedaço de vagem de baunilha. Deixa-se ferver para fazer uma calda fraca que se põe de parte. Depois do bolo cozido e desenformado, rega-se, no prato onde for servido, com a calda bem quente, pouco a pouco, deitando-a por cima com uma colher. Deixa-se arrefecer e serve-se.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1053—Pudim arco-iris

Ovos completos..	seis
Açúcar refinado	200 grs.
Farinha de trigo	20 »
Manteiga fresca	40 »
Nata	quatro decilitros
Baunilha em pó..	uma pitada
Raspa de casca de laranja	» »
Frutas cristalizadas de várias cores.	q. b.
Leite	» »

Batem-se as gemas e as claras com o açúcar o mais que se puder: juntam-se-lhes a farinha desfeita num poucochinho de leite frio (o suficiente para a desfazer), a manteiga amolecida ao calor da tampa de um tacho que tenha água a ferver, a nata, e os aromas. Bate-se tudo muito bem, e deita-se para uma forma que esteja preparada. Coze-se no forno em banho-maria. Depois de cozido volta-se para o prato onde se servir, e cobre-se o pudim com uma porção de frutas cristalizadas picadas. Devem escolher-se frutas de variadas cores para justificar o nome que se dá ao pudim.

N. B.—Se os ovos forem muito grandes é conveniente cozer o pudim numa forma um pouco maior.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1054—Pudim capachinho

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)	150 »
Nozes	150 «
Farinha de trigo	100 »
Ovos	seis

Manteiga sem sal..	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » doce
Raspa de casca de limão	q. b.
Amêndoas torradas	» »
«Chantilly»	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se, junta-se-lhe a manteiga, o miolo de amêndoa pelado e pisado, as nozes tambem pisadas, as gemas muito bem batidas e a farinha peneirada com o fermento. No fim juntam-se-lhe as claras batidas em castelo e vai logo para o forno em forma muito bem untada. Depois de cozido, desenforma-se e coloca-se no prato onde se servir. Cobre-se com «Chantilly» N.° 1005 e enfeita-se por cima com uma porção de amêndoas torradas muito mal pisadas.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.° 1055—Pudim «Cap-Town»

Açúcar refinado	130 grs.
Manteiga fresca	30 »
Gemas de ovos	cinco
Claras de ovos	três
Café muito forte (puro)	dois decilitros
Baunilha..	uma pitada
«Zabaglione»	q. b.

Bate-se a manteiga com uma colher de pau numa tijela, juntando-lhe, pouco a pouco, o açúcar e as gemas, uma a uma, batendo sempre fortemente para obter uma pomada. Batem-se as claras em castelo, e ligam-se com o preparado das gemas, e a seguir, junta-se o café às gotas, mexendo devagarinho para ficar um composto homogéneo. Deita-se imediatamente para uma forma que deve já estar preparada, e coze-se em forno moderado dentro de um tacho com água. Depois de cozido deixa-se arrefecer um pouco antes de se voltar para o prato onde se quiser servir. A' hora de ir para a mesa, faz-se o «Zabaglione» N.° 1146 (bastam três gemas) com o qual se cobre este delicioso pudim. Leva uma meia hora a cozer, e tem que ser cozido numa forma alta para evitar que a água entre quando ferve.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.° 1056—Pudim cossaco

Requeijão fresco	200 grs. (dois requeijões)
Manteiga fresca	50 »
Açúcar refinado	150 »

Miolo de amêndoa	50 grs.
Passas Sultanas	30 »
Nata fresca	dois decilitros
Oves completos	»
Frutas cristilizadas	q. b.

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se algumas vezes pela máquina. Escorrem-se os requeijões, pondo-se depois durante algum tempo em cima de um pano branco para lhes tirar toda a humidade. Bate-se a manteiga até ficar em creme, juntando-se-lhe, pouco a pouco, o açúcar e os requeijões, batendo sempre muito bem de modo a fazer uma massa fina; batem-se as gemas para engrossarem e misturam-se com o preparado, levando em seguida a nata e a massa de amêndoa. Depois de tudo muito bem ligado, deitam-se as claras batidas em castelo, mexendo com um garfo apenas para as misturar na massa. Deita-se numa forma que deve estar preparada, põem-se em cima as passas, carregam-se um pouco para as enterrar e mete-se em forno brando dentro de um tacho com água para cozer em banho-maria. Depois de cozido, deixa-se arrefecer um pouco, volta-se para o prato onde se servir e enfeita-se com frutas cristalizadas.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1057—Pudim Czarina

Açúcar refinado	400 grs.
Miolo de amêndoa	250 »
Abóbora coberta.	250 »
Cidrão	30 »
Gemas de ovos	quinze

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar um polme fino. Põem-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água, e o cidrão picadinho fino, e deixa-se ferver até ficar em ponto de fio; deitam-se então a amêndoa pisada e a abóbora cortada em pedacinhos, deixando ferver um bocado. Tira-se e, depois de morno, juntam-se-lhe as gemas bem batidas, e volta ao lume a levantar fervura, tirando imediatamente. Deita-se numa forma bem untada e polvilhada com farinha, polvilha-se por cima também com farinha, e vai ao forno para cozer em lume brando.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 1058—«Derviche»

Açúcar refinado	450 grs.
Manteiga fresca	120 »

Gemas de ovos	quinze
Claras » »	três
Canela em pó	uma pitada

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana Entretanto, numa tijela, batem-se as gemas e as claras com o batedor de rodas. Quando o açúcar está em ponto, tira-se, e, depois de morno, deita-se-lhe a manteiga, bate-se bem para a derreter, e depois os ovos e a canela. Depois de bem ligado, deita-se a mistura numa forma untada e coze em forno brando.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1059—Pudim «El-Morocco»

Açúcar pilé	150 grs.
Pão ralado	180 »
Passas de Corinto	50 »
» Sultanas	50 »
Cidrão.	20 »
Cascas de laranja cristalizada ..	20 »
Miolo de amêndoa	100 »
Ovos inteiros	seis
Rum e açúcar refinado para cobrir	q. b.
Fermento em pó	duas colheres de chá

Batem-se as gemas com o acúcar até ficarem brancas. Antes disto, cortam-se o cidrão e a laranja em pedacinhos pequeninos e falham-se as amêndoas em lâminas finas, sem lhes tirar a pele. Quando as gemas estão bem batidas, juntam-se-lhes o pão ralado e o pó de fermento, e depois as claras batidas, em castelo muito firme. Mexe-se para ligar, misturam-se as frutas que se prepararam e deita-se tudo numa forma bem untada, indo ao forno para cozer. Depois de cozido, desenforma-se, põe-se no prato onde se servir, polvilha-se com açúcar refinado, e rega-se abundantemente com uns cálices de rum, aos quais se lança fogo. Serve-se sem demora indo para a mesa a arder.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e dez de altura).

N.º 1060—Pudim «Hallali»

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Miolo de pão duro ralado	uma carcassa grande
Gemas de ovos	catorze
Claras » »	sete

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até fazer ponto de pasta. Deita-se a amêndoa pelada e pisada e o miolo de pão ralado; continua a ferver em lume brando, até engrossar, mexendo sempre para não pegar. Tira-se, juntam-se-lhe os ovos muito bem batidos e em seguida deita-se a mistura numa forma untada que se mete em forno brando para cozer. Pode guarnecer-se, depois de desenformado e frio, com fios de ovos, claras de ovos batidas e cozidas em calda de açúcar, frutas cristalizadas, etc., etc., segundo o gosto.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1061 — Pudim Jaca

Gemas de ovos	vinte
Claras » »	duas
Açúcar refinado.	500 grs.
Fatias finas de pão branco (sem côdea) ..	quatro
Manteiga fresca	q. b.

Barram-se as fatias de pão com manteiga, põem-se num prato, e borrifam-se com água. A' parte, batem-se as gemas até ficarem brancas e, separadamente, as claras em castelo firme; misturam-se depois ambas as coisas. Antes de se começar a bater os ovos tem-se posto o açúcar ao lume num tacho com dezanove centímetros de diâmetro e dez de altura; deitam-se-lhe três decilitros de água e deixa-se ferver até ponto de cabelo fraco; tira-se então uma chávena dessa calda, que se põe de parte. Põe-se no meio do tacho uma lata vazia e muito bem lavada. (Deve medir, pouco mais ou menos, uns quinze centímetros de altura e cinco de diâmetro). Enche-se a lata com água até o meio, para a tornar pesada.

Começa então o trabalho do pudim. Deita-se em volta da lata, no açúcar fervente, uma porção pequena de ovos batidos; em cima desta camada de ovos põe-se uma fatia de pão das que se prepararam, feita em bocadinhos. Deita-se por cima outra camada de ovos, depois outra de pedacinhos de pão, e assim sucessivamente, até acabarem ambas as coisas, devendo a última camada ser de ovos batidos. Deixa-se ferver um bocado, sempre em lume brando, até se calcular que está cozido. Tira-se o tacho do lume e a lata que se pôs no centro e vira-se a «Jaca» para um prato, isto com a maior cautela. Deita-se no tacho a chávena de calda que se guardou de parte; deixa-se então escorregar o pudim para o tacho e coloca-se de novo a latinha no buraco que fica no centro, e volta o tacho ao lume para cozer o doce do outro lado.

Caso a calda engrosse demasiadamente durante a cozedura, borrifa-se de vez em quando com gotinhas de água. Põe-se no prato em que for à mesa e deixa-se em repouso até o dia seguinte. Verifica-se então o pudim; se tiver em cima algum açúcar cristalizado borrifa-se com um pouco de água, para não ficar demasiadamente doce e endurecido.

Guarnição:

Ovos em fio	q. b.
Clara de ovos	» »
Canela	» »

Fazem-se umas gemas em «Fios de ovos» N.º 1122; as claras que sobram batem-se em castelo e cozem-se na calda que sobrou. Ajeita-se a «Jaca» no prato, dando-lhe a forma de uma rodela, deixando livre o buraco do centro. Enche-se esse buraco com clara cozida e põe-se também à volta do pudim uma borda de clara. Decora-se todo com os «Fios de ovos», segundo o gosto, salpicando, aqui e acolá, com bocadinhos de clara cozida. Polvilha-se, querendo, com canela em pó.

N.º 1062—Pudim Kalifa

Açúcar.	500 grs.
Manteiga sem sal	150 »
Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Gemas de ovos..	dez
Claras	cinco
Amêndoas peladas	uma mão cheia
Cerejas cristalizadas.	q. b.

Batem-se muito bem os ovos com as rodas de bater, juntam-se-lhes as colheres de farinha e a manteiga derretida, mexendo tudo para ligar muito bem. Deita-se a mistura numa forma untada e vai para o forno, espalhando-se em cima as amêndoas feitas em pedaços. Depois de desenformado e frio coloca-se no prato onde se servir e guarnece-se com as cerejas cristalizadas.

(Forma com um buraco no centro, medindo dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1063—Pudim lambareiro

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)	500 »
Miolo de pão duro ralado	um papo-seco
Gema de ovos..	oito
Claras.	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até fazer ponto de fio; deita-se a amêndoa pelada e pisada e o miolo de pão ralado, deixando-se ferver para ligar bem e tira-se do lume.

Depois de morno juntam-se-lhe os ovos bem batidos, torna o tacho para

cima do lume e ferve novamente, muito devagar, para cozer. Deita-se a mistura em forma untada e vai ao forno. Depois de desenformado e frio põe-se no prato onde fôr à mesa e cobre-se com «Molho fino» N.º 1033.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1064.—Pudim ligeiro

Leite..	um litro
Açúcar refinado	160 grs.
Farinha maisena	uma colher de chá
Ovos completos	quatro
Baunilha em pó	uma pitada

Batem-se os ovos com o açúçar e a manteiga; junta-se-lhe o leite, pouco a pouco, e a baunilha. Mexe-se tudo muito bem e deita-se num prato que possa ir ao forno e à mesa, que prèviamente se deve ter untado com um pouco de manteiga. Coze-se no forno, em banho-maria. Serve-se frio ou ligeiramente morno, se for no Inverno.

(Prato Pyrex ou de loiça própria).

N.º 1065—Pudim Lison

Açúcar refinado	250 grs.
Manteiga sem sal	60 »
Gemas de ovos.	cinco
Leite	dois decilitros
Canela em pó..	uma pitada

Batem-se as gemas com o açúcar, misturam-se-lhe todas as outras coisas, derretendo primeiro a manteiga em banho-maria. Deita-se numa forma untada e vai a cozer em forno brando.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1066—Pudim Lucrécia

A

Açúcar pilé.	500 grs.
Gemas de ovos.	doze
Vinho branco muito bom.	dois decilitros

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Entretanto, batem-se as gemas, o mais que se puder, para engrossarem. Tira-se o açúcar do lume quando estiver no ponto desejado e deixa-se

amornar. Deita-se o vinho na calda, e depois as gemas, mexendo sempre. Põe-se tudo numa forma bem untada e vai a forno brando para cozer.

N.º 1067 — Pudim Lucrécia

B

Açúcar	500 grs.
Gemeas de ovos	doze
Vinho do Porto	um cálice
Caramelo para a forma..	q. b

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ficar em ponto de fio; tira-se e, depois de frio, juntam-se-lhe as gemas que devem estar muito batidas e o vinho do Porto. Barra-se uma forma com «Caramelo» N.º 1014, deita-se a mistura e coze-se o pudim no forno em banho-maria.

(Forma com dezoito centimetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 1068 — Pudim Malfada

Açúcar	500 grs.
Farinha	50 »
Claras.	duas
Gemas	vinte
Fermento em pó	uma colher de chá

Põe-se o açúcar ao lume até ficar em ponto de pasta. Depois de morno juntam-se-lhes as gemas batidas com as duas claras e no fim a farinha e o fermento. Coze-se numa forma untada. Depois de frio pinta-se com «Cobertura» N.º 1004.

(Forma com dezassete centimetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1069 — Pudim Marcelina

Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Açúcar refinado.	500 grs.
Amêndoa (miolo)	150 »
Cidrão.	50 »
Gemas de ovos	dezasseis
Claras » »	duas
Marrasquino	um cálice

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar fino; pica-se o cidrão em bocadinhos, e batem-se as gemas com as duas

claras. Entretanto põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana. Tira-se, junta-se-lhe a massa de amêndoa, os bocadinhos de cidrão e a farinha, batendo muito bem. Deita-se por fim o licor e os ovos batidos e, depois de tudo bem misturado, deita-se numa forma untada e vai a cozer em forno brando. Depois de cozido, pode enfeitar-se com clara de ovo batida em castelo, cozida num pouco de leite açucarado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1070 — Pudim mimoso

Açúcar	500 grs.
Amêndoa (miolo)	200 »
Manteiga fresca	150 »
Cidrão fresco	30 »
Gemas de ovos	doze

Põe-se o açúcar ao lume com uma pequena porção de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se, junta-se-lhe a manteiga e, depois de frio, a amêndoa passada, o cidrão picadinho e as gemas bem batidas. Deita-se a mistura numa forma bem untada com manteiga e vai a cozer em forno brando.

Depois de desenformado, coloca-se num prato onde se servir, e guarnece-se com frutas cristalizadas.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura),

N.º 1071 — Pudim minuete

Açúcar pilé	400 grs.
Pão de ló duro	100 »
Gemas de ovos	doze
Claras » »	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta; deita-se o pão de ló, que se deve ter esfarelado muito bem. Deixa-se ferver para ligar e tira-se do lume. Deitam-se os ovos muito batidos e, depois de tudo misturado, deita-se numa forma bem untada e vai a forno brando para cozer.

Coze-se na calda, antes de se deitar o pão de ló, uma porção de claras de ovos que se devem ter batido em castelo, e com as quais se enfeita o pudim, depois de colocado no prato onde for servido.

(Forma com catorze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1072 — Pudim Mirela

Palitos «La Reine» (preferívelmente secos).	150 grs.
Fruta cristalizada..	75 »
Passas de Corinto..	75 »
Ovos.	três
Açúcar	quatro colheres de sopa
Rum	dois cálices
Leite	meio litro
Raspa de casca de limão ..	q. b.

Põem-se as passas numa tigela e cobrem-se com água a ferver para as fazer inchar. Cortam-se as frutas em bocadinhos. Batem-se os ovos com três colheres cheias de açúcar e um pouco de raspa de casca de limão; mistura-se-lhes o leite a ferver, mexendo sempre, e depois os cálices de rum.

Forra-se uma forma com um papel grosso, unta-se muito bem no fundo e dos lados com manteiga e polvilha-se toda com uma colherada de açúcar. Vai-se enchendo com camadas de palitos esfarelados, as frutas que se prepararam e porções do creme, carregando bem para que fique tudo bem ensopado e compacto.

Coze-se no forno em banho-maria durante uns vinte a vinte e cinco minutos.

N.º 1073 — Pudim-Monte-Carlo

Castanhas	500 grs.
Chocolate em «tablette»	200 »
Manteiga sem sal	100 »
Leite	três decilitros
Farinha de maisena	uma colher de sopa
Açúcar refinado para a calda ..	200 grs.
» para as cremes.	q. b.
Nata fresca	dois decilitros
Ovos	»
Baunilha em pó	q. b.
Vinho do Porto	dois cálices

Cozem-se as castanhas, descascam-se e passam-se duas vezes pelo passa-puré, de forma a obter uma massa muito fina. Enquanto se cozem as castanhas, faz-se uma calda de açúcar bastante forte com os 200 grs. que se põem ao lume com um pouco de água. Depois de passar as castanhas, mistura-se o polme resultante com a calda de açúcar, a manteiga e o chocolate, prèviamente amolecido ao lume em banho-maria. Amassa-se tudo com a mão. Faz-se um creme com os três decilitros de leite, no qual se desfaz a maisena; ferve-se ao lume para engrossar, tira-se, junta-se-lhe o açúcar suficiente para temperar, e as duas

gemas, voltando ao lume para estas cozerem. Mistura-se este creme com a massa das castanhas que se preparou, torna a amassar-se, para ficar amolecido, não esquecendo de perfumar com uma pitada de baunilha em pó. Deita-se esta massa numa forma redonda ou comprida, segundo o gosto, que deve estar muito bem untada com manteiga, e deixa-se em repouso durante dois dias. Havendo frigorífico, bastam vinte e quatro horas. Passado este tempo, volta-se o pudim para o prato onde se quiser servir, e rega-se com o vinho do Porto. Com a nata, as claras dos ovos e o açúcar que for necessário para adoçar, faz-se a receita N.º 1005 para se obter uma porção de «Creme Chantilly» com o qual se cobre e enfeita o pudim, algumas horas antes de se servir.

Deve haver o maior cuidado quando se enche a forma, para que toda a massa fique bem comprimida; à medida que se enche, vai-se carregando com uma colher de pau.

N.º 1074 — Pudim Narciso

Açúcar, ...	600 grs.
Agua..	300 »
Amêndoa	500 »
Manteiga fresca.	20 »
Farinha de trigo	10 »
Gemas de ovos.	dez
Claras de ovo	cinco
Vinho do Porto.	um cálice
Doce de gila (facultativo)	três colheres
Canela em pó..	uma pitada

Põe-se o açúcar ao lume com a água; deixa-se ferver até ponto de cabelo, e, depois de frio, juntam-se-lhe a amêndoa pelada e pisada, a manteiga, a farinha desfeita nos ovos batidos, o vinho, a canela e o doce de gila, se o houver. Põe-se novamente o tacho ao lume e deixa-se levantar fervura em calor brando, mexendo constantemente, só para ligar. Depois de morno, deita-se numa forma bem untada com manteiga, e leva-se a forno brando até cozer. Desenforma-se morno e polvilha-se com açúcar.

(Forma-se com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1075 — Pudim Noémia

Leite..	meio litro
Açúcar refinado.	250 grs.
Gemas de ovos.	oito
Claras » »	três
Farinha de trigo.	» colheres de sopa
Raspa de casca de..	um limão
Açúcar pilé para o caramelo.	q. b.

Com o açúcar pilé faz-se um «Caramelo» N.° 1044, com o qual se barra a forma, que se põe de parte. Batem-se as gemas e as claras com o açucar; desfaz-se a farinha num pouco de leite, com cuidado, para não ficar com grumos. Junta-se tudo e deita-se na forma onde se queimou o açúcar. Coze-se no forno dentro de um tacho com água.

(Pudineira com buraco no centro, medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.° 1076 — Pudim Petronilla

Açúcar..	250 grs.
Miolo de pão branco	100 grs.
Gemas de ovos grandes..	seis
Claras	duas
Sumo e casca ralada de	duas laranjas
Agua..	um decilitro

Põe-se o açúcar ao lume com a água e deixa-se ferver até ponto de espadana; tira-se, deita-se-lhe o miolo de pão que se deixa abeberar. Volta ao lume a ferver, mexendo sempre até ficar uma massa homogenea. Tira-se novamente, leva a manteiga, as gemas, as claras batidas, o sumo e o vidrado ralado das laranjas. Deita-se esta massa bem ligada numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha. Vai a cozer em forno moderamente quente.

(Forma medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.° 1077 — Pudim Roberta

Açúcar refinado.	250 grs.
Cenouras cruas	250 »
Amêndoas (miolo)	250 »
Ovos	cinco
Maisena	três colheres de sopa
Rum	uma colher » »
Canela em pó	» » » chá
Fermento em pó	» » » »

Raspam-se as cenouras com uma faca, para lhes tirar a pele; em seguida ralam-se no ralador do queijo, e pesam-se depois de raladas. A' parte, passam-se as amêndoas, com a *pele,* pela máquina, umas duas ou três vezes. Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem, juntando-lhe a maisena, pouco a pouco, batendo muito bem para ligar; misturam-se todas estas coisas, isto é, amêndoa pisada, gemas e cenoura ralada. Deitam-se-lhe o rum, a canela, e no fim as claras em castelo e um pouco de casca ralada de limão. Deita-se a mistura numa

forma, que já deve estar preparada e vai logo para o forno para cozer. Forno de calor moderado.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura, sendo das que têm o fundo separado.)

N.º 1078 — Pudim Royal

Açúcar..	500 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Cidrão fresco	125 »
Manteiga fresca	60 »
Gemas de ovos..	catorze
Claras » »	três

Põe-se o açúcar ao lume coberto com um pouco de água. Mexe-se e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Tira-se do lume e, quando estiver morno, junta-se-lhe a manteiga e bate-se bem para a desfazer. A seguir leva a amêndoa passada, apenas uma vez, pela máquina, o cidrão picadinho e os ovos muito bem batidos. Deita-se tudo numa forma bem untada com manteiga, e mete-se em forno muito brando para cozer devagar. Desenforma-se, coloca-se no prato onde se servir e pode guarnecer-se com claras de ovo, das que sobraram, batendo-as em castelo e cozendo-as em leite a ferver adocicado com açúcar. Deitam-se às colheres dentro do leite, tiram-se com a escumadeira, e escorrem-se. Põem-se em volta e por cima do pudim feitas em bocadinhos, etc., decorando conforme o gosto.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1079 — Pudim S. Bernardo

Açúcar	250 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Farinha de trigo	15 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	quatro

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até criar ponto de fio. Tira-se e juntam-se-lhe, depois de morno, a amêndoa pisada, os ovos batidos e a farinha. Mexe-se bem e deita-se a mistura na forma que já deve estar untada com manteiga. Vai a cozer em forno brando. Depois de desenformado e frio, polvilha-se com açúcar refinado.

(Forma com buraco no centro, com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1080 — *Pudim sublime*

Açúcar refinado.	500 grs.
Amêndoa (miolo)	500 »
Manteiga sem sal	65 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	três
Canela em pó	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio; tira-se, deita-se-lhe a manteiga e depois o miolo de amêndoa pelado e bem pisado. Mexe-se tudo para ligar e no fim leva os ovos que se devem ter batido muito bem. Deita-se a mistura numa forma untada e vai a cozer em forno brando.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1081 — *Pudim Tahiti*

Leite	um litro e meio
Arroz gomoso	150 grs.
Açúcar refinado	150 »
Manteiga de meio-sal..	100 »
Creme de leite abaunilhado	q. b.
Canela em pó	» »

Derrete-se o açúcar no leite e mistura-se com o arroz que deve já estar muito bem lavado; junta-se-lhe a manteiga derretida em banho-maria, mexe-se e deita-se esta mistura numa forma bem untada com manteiga e polvilhada com pão ralado. Mete-se em forno brando para cozer. Depois de cozido deixa-se arrefecer um pouco e desenforma-se para um prato fundo que possa ir à mesa. Cobre-se com «Creme de leite» N.º 1008 e, querendo, polvilha-se com canela. Pode ser servido morno, ao natural ou gelado.

N.º 1082 — *Pudim Tchin Tchin-Ka-Li*

Ovos inteiros	dois
Açúcar.	250 grs.
Farinha de trigo.	125 »
Fermento em pó	uma colher de sopa
Manteiga	meia » » chá
Canela em pó	colher e meia de chá
Leite	dois decilitros e meio
Creme de leite ou de Custarda	q. b.

Aquece-se o leite, derrete-se nele a manteiga e, à parte, batem-se os

ovos com o açúcar; junta-se tudo, deita-se-lhes a canela e no fim a farinha peneirada com o fermento. Coze-se, em forma bem untada, em forno de calor moderado. Depois de frio pode cobrir-se, querendo, com «Creme de leite» N.º 1008 ou «Creme de Custarda» N.º 1009.

(Forma medindo catorze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1083 — Pudim de almoço

Ovos..	dois
Açúcar	90 grs.
Manteiga..	50 »
Sumo de limão	uma colher de sopa
Farinha de trigo	60 grs.
Fermento em pó	uma colher de chá, rasa
Casca ralada de	meio limão
Doce de pêssego ou de pera	q. b.

Batem-se os ovos inteiros até engrossarem, levando, pouco a pouco, o açúcar, batendo sempre até ficarem brancos. Juntam-se-lhe depois a manteiga derretida, o sumo e a casca ralada do limão, e no fim a farinha peneirada com o fermento. Coze-se em forma untada. Desenforma-se depois de cozido e põe-se no prato onde se quiser servir; à parte, aquece-se o doce de fruta, em banho-maria, rega-se o bolo com a calda bem quente, e enfeita-se por cima com os pedaços de fruta. Serve-se imediatamente, ainda morno.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1084 — Pudim de arroz com chocolate

Arroz de Veneza	120 grs.
Leite	cinco decilitros
Açúcar	90 grs.
Manteiga.	30 »
Chocolate em «tablette»	40 »
Ovos.	dois

Lava-se o arroz, põe-se ao lume com um decilitro de água e quando ferver deitam-se-lhe quatro decilitros de leite e o açúcar. Deixa-se ferver até o arroz amolecer e absorver a maior parte do leite; tira-se do lume, juntam-se-lhe o chocolate desfeito em banho-maria (ao qual se junta um decilitro de leite depois de derretido), a manteiga, as duas gemas batidas e liga-se tudo muito bem. No fim leva as claras em castelo e vai imediatamente ao forno de calor moderado, para cozer dentro de uma forma bem untada, com buraco ao centro. Deve estar pronto no fim de vinte minutos. Depois de cozido coloca-se no prato

onde se deseja servir e cobre-se com «Creme de Custarda» N.º 1009, ou qualquer outro creme de leite.

(Forma com quinze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1085 — Pudim de batata

Açúcar pilé	500 grs.
Polme de batata cozida	500 »
Amendoa (miolo)	125 »
Gemas de ovos	dez
Claras	uma

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana; deita-se então o polme da batata, passado a ferver pelo espremedor, a amêndoa pelada e pisada e ferve até descobrir o fundo ao tacho. Tira-se do lume, deitam-se os ovos, mexe-se bem, deita-se numa forma que já deve estar preparada e vai ao forno a cozer. Depois de desenformado polvilha-se com canela.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1086 — Pudim de Cabocla

Açúcar refinado	150 grs.
Manteiga sem sal	150 »
Chocolate em «tablette»	150 »
Farinha de trigo	20 »
Ovos inteiros	três
Creme de leite	q. b.

Derrete-se o chocolate em banho-maria, mistura-se-lhe a manteiga e tira-se do lume, mexendo muito bem para ligar.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem e misturam-se com a papa de chocolate; deita-se nesta mistura a farinha peneirada, batendo muito bem para a desfazer. Por fim leva as claras em castelo e vai logo para uma forma que já deve estar untada. Coze-se no forno em banho-maria, isto é, metendo a forma num tacho com água. Depois de cozido desenforma-se para uma taça funda e cobre-se com uma porção de «Creme de leite» N.º 1008. E' igualmente bom gelado ou ao natural.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1087 — Pudim de café

Açúcar refinado	400 grs.
Leite	meio litro
Café fortíssimo.	uma chávena e duas colheres de sopa

Gemas de ovos.	doze
Pau de canela	um
Casca de	meio limão grande

Põe-se o açúcar num tabuleiro grande e queima-se com um ferro de engomar que deve estar em brasa. A' medida que se queima vai-se mexendo com uma faca com a qual se raspa também o ferro por baixo. Quando estiver quase todo queimado (não se queima todo porque torna o pudim um pouco amargo) põe-se de parte.

Entretanto, tem-se posto ao lume o leite com o pau de canela e a casca do limão cortada fina; deixa-se ferver um pouco para tomar o gosto de ambas as coisas. A' parte, batem-se as gemas até engrossarem, nas quais se deita o leite depois de morno, tendo o cuidado de lhe tirar o pau de canela e a casca do limão. Juntam-se-lhe também o açúcar e uma chávena de café, mexendo tudo muito bem. Deita-se a mistura numa forma muito bem forrada e untada com manteiga e mete-se em forno muito brando para cozer. Quando estiver meio cozido rega-se com mais duas colheres de café. Leva duas horas para cozer. Fica com calda consistente.

(Forma medindo dezoito centímetros de diâmetro e oito de alto).

N.º 1088 — Pudim de coco

Açúcar pilé	500 grs.
Coco ralado.	250 »
Gemas de ovos..	seis

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até quase, criar ponto, de rebuçado. Tira-se, e deita-se o coco ralado e as gemas batidas. Esta massa vai ao forno a cozer numa forma untada com manteiga.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1089 — Pudim de cenoura

Açúcar refinado.	250 grs.
Polme de cenouras cozidas ..	250 »
Amêndoa (miolo)	125 »
Ovos	seis
Farinha de trigo	uma colher de chá
Fermento em pó	» » » » rasa
«Chantilly» ou Creme de manteiga	q. b.

Cozem-se as cenouras e põem-se a escorrer num passador; em seguida apertam-se num pano para lhes tirar toda a água. Espremem-se pelo passador de batata, e só então se pesam. Misturam-se muito bem com o açúcar e a

amêndoa pelada e pisada; juntam-se-lhes as gemas batidas, nas quais se desfaz a colher de farinha e o fermento e, depois de tudo bem ligado, leva as claras em castelo.

Coze-se em forma bem untada, em forno brando.

Depois de cozido e desenformado, põe-se num prato onde for à mesa, e cobre-se abundantemente com «Chantilly» N.º 1005 ou 1012.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1090—Pudim de chá

Chá verde, bom	100 grs.
Açúcar refinado	150 »
Gemas de ovos	oito
Leite..	três decilitros

Escaldam-se as folhas do chá com o leite a ferver e tapam-se. Deixam-se assim de infusão um quarto de hora. Batem-se as gemas, com o açúcar, até engrossarem; coa-se o chá, que se liga com as gemas, depois de completo arrefecimento.

Coze-se em forno de calor moderado, numa forma bem untada com manteiga.

(Forma com catorze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1091—Pudim de freira

Ovos inteiros	quatro
Açúcar refinado	250 grs.
Mel	duas colheres de sopa
Azeite muito bom	» » » »
Raspa de casca de limão . ..	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar até engrossarem; junta-se-lhes o resto das coisas, bate-se bem, e deita-se tudo numa forma que já deve estar untada e vai logo para o forno, de calor moderado, para cozer.

(Forma de doze contímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1092—Pudim de pão

A

Miolo de pão branco	500 grs.
Açúcar refinado	300 »
Passas de Corinto	125 »
Leite	oito decilitros
Gemas de ovos.	oito
Claras » »	quatro

Vinho do Porto ou da Madeira	um cálice
Manteiga	duas colheres de sopa
Fermento em pó	uma colher de doce
Canela, raspa de limão e de noz moscada..	q. b.

Corta-se o pão em bocados para dentro de um alguidar, e deita-se por cima o leite a ferver. Tapa-se e deixa-se abeberar. Quando estiver inchado, esmaga-se bem e bate-se com uma colher de pau. A' parte, batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem e, separadamente, batem-se as claras em castelo. Misturam-se todas as coisas com a massa do pão, menos as claras que se juntam no fim de tudo, depois de estar fortemente batido. Deita-se a mistura numa forma que deve já estar preparada e vai logo para o forno, que deve estar brando.

(Forma com vinte centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1093—Pudim de pão

B

Miolo de pão.	uma carcassa grande
Leite	meio litro
Açúcar	250 grs.
Vinho do Porto	um cálice
Gemas de ovos	quatro
Manteiga.	uma colher de sopa
Limão	raspa da casca de meio limão
Açúcar pilé para queimar na forma.. ..	130 grs.

Escalda-se o pão com o leite a ferver e deixa-se abeberar. Batem-se as gemas até engrossarem e misturam-se com o pão, depois de o ter batido até ficar uma massa bem ligada. Juntam-se-lhe todas as coisas e passa-se tudo por uma peneira fina. Queima-se o açúcar na forma para fazer um «caramelo», N.º 1041. Deita-se dentro a mistura, e mete-se a mesma forma num tacho com água que se põe no forno para cozer em banho-maria. Experimenta-se com um palito para ver quando está cozido. Desenforma-se para uma taça funda porque fica com calda.

(Forma com buraco no centro, medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1094—Pudim de queijo

Açúcar	500 grs.
Gemas de ovos	doze
Claras » »	duas
Queijo flamengo ralado	uma chávena
Leite	um decilitro

Farinha de trigo	uma colher de sopa
Manteiga.	» » » »

Bate-se tudo muito bem, primeiro os ovos com o açúcar e depois com todas as outras coisas. Coze-se no forno em banho-maria, em forma bem untada om manteiga. Depois de desenformado, enfeita-se com frutas cristalizadas.

(Forma com buraco no centro medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1095 — Pudim de queijos frescos

Queijos frescos	seis
Açúcar refinado	250 grs.
Gemas de ovos	seis
Leite	uma colher de sopa
Maisena	» » » »
Raspa de limão	q. b.
Canela em pó	» »

Escorrem-se os queijos muito bem dentro de um passador e depois deixam-se estar por algum tempo em cima de um pano para perderem toda a humidade. Passam-se por uma peneira fina, batem-se as gemas com o açúcar, misturam-se ao polme dos queijos e mexe-se bem.

Desfaz-se a maisena no leite e mistura-se tudo, não esquecendo o perfume de limão e a canela.

Deita-se a mistura numa forma forrada e bem untada e vai ao forno a cozer. Temperatura moderada, para cozer devagar.

(Forma com dezasseis centímetros de diâmetro e seis de altura).

N.º 1096 — Pudim de musgo

Açúcar refinado	250 grs.
Miolo de nozes	250 »
Farinha de trigo	duas colheres de sopa
Ovos	nove
Fermento em pú	uma colher de chá
Creme de leite	q. b.
Pó verde còrante	» »

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem; juntam-se-lhe as claras batidas em castelo e, sem demora, o miolo de noz passado pela máquina, e as colheres da farinha peneirada com o fermento.

Coze-se a mistura em duas formas; forno brando. Desenforma-se depois de cozido e deixa-se arrefecer. Faz-se, à parte, uma porção de «Creme de leite» N.º 1008. Põe-se o bolo maior no prato onde for à mesa. Cobre-se com

uma porção de creme pondo-lhe depois em cima o bolo pequeno, e cobre-se tudo com o resto do creme, no qual se deita, quando se acaba de fazer, um pouco de pó còrante, até se obter uma cor verde-musgo claro. Deve desfazer-se o pó numa colher de leite e juntá-lo, pouco a pouco, no creme, até estar na cor devida.

(Forma maior com dezoito centímetros de diâmetro e seis de altura, e outra, mais pequena, com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1097 — Pudim de rei

Açúcar pilé..	500 grs.
Amêndoa (miolo).	750 »
Manteiga sem sal.	uma colher de chá cheia
Farinha de trigo..	» » » » »
Gemas de ovos	dez
Claras » »	duas
Uma leve raspa de casca de limão	

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ponto de espadana, tirando em seguida. Pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem; à parte, batem-se as gemas e as claras com farinha, juntando-lhe a manteiga derretida. Misturam-se todas as coisas, perfumam-se ligeiramente com um pouco de casca de limão e deita-se tudo numa forma bem untada. Vai a cozer em forno de calor moderado.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oitode altura).

N.º 1098 — Pudim do Céu

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo).	125 »
Gemas de ovos	seis
Clara de ovo	uma
Farinha de trigo	uma colher de sopa
Manteiga sem sal	» » » »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ficar em ponto de pasta; tira-se e deixa-se arrefecer um pouco. Entretanto, batem-se as gemas com a clara juntando-lhes depois a farinha; deita-se a manteiga na calda enquanto esta estiver quente, para a derreter. Misturam-se todas as coisas, deita-se numa forma untada e vai a cozer em forno brando.

Pode enfeitar-se o pudim com as claras que sobram, batidas em castelo, e cozidas num pouco de leite açucarado.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1099 — Pudim do Natal

(Christmas Cake)

Figos secos	500 grs.
Ameixas secas	500 »
Amêndoa (miolo	200 »
Passas de Corinto..	50 »
» Sultanas	50 »
Miolo de pão duro, ralado . ..	500 »
Sebo do rim de vaca	500 »
Farinha de trigo	130 »
Açúcar amarelo	50 »
Sal fino	meia colher de chá
Canela em pó.	» » » »
Noz moscada ralada	» » » »
Vinho branco	dois decilitros
Conhaque.	um cálice
Ovos completos	quatro

Põe-se o sebo de molho em água, limpa-se muito bem das peles e passa-se pela máquina da carne. Passam-se igualmente pela máquina as amêndoas, os figos e as ameixas.

Batem-se os ovos com uma colher de pau, juntamente com o açúcar, num alguidar; deita-se-lhes o conhaque, bate-se bem, e depois o vinho; quando está bem ligado, junta-se o sebo e o miolo de pão, de quatro dias, bem ralado e bate-se muito bem. Vão-se juntando todas as outras coisas, como se faz a outro qualquer pudim, batendo sempre muito. Unta-se uma forma com banha e deita-se dentro a massa; ata-se a forma assim preparada num pano branco e mete-se num tacho grande com água a ferver, deixando um ou dois dedos de altura vazios, para a água não entrar quando ferve em cachão. Põe-se ao lume a cozer, em banho-maria, durante sete horas. Passado este tempo, tira-se da água, desata-se o pano e desenforma-se.

Serve-se no dia de Natal.

No momento em que for para a mesa, rega-se com aguardente e lança-se-lhe o fogo.

As inglesas fazem este pudim com antecedencia, porque pode ser guardado mais de dois anos. Deve conservar-se sempre dentro da forma com o pano atado por fora e, quando se quer servir, põe-se num tacho com água quente e ferve-se durante uma hora.

N.º 1100 — Barriga de freira

Pão de carcassa	um
Açúcar refinado	400 grs.

Doce de pêssego ou de pera ..	q. b.
Cidrão	» »
Canela em pó	» »
Manteiga fresca	» »
Leite	sete decilitros
Gemas de ovos	duas
Farinha de trigo	uma colher de sopa

Corta-se o pão em fatias que se torram lèvemente. Põe-se ao lume o açúcar com um pouco de água e deixa-se ferver até fazer ponto de pasta; tira-se e, quando morno, molham-se as torradas nesta calda.

Numa forma untada, vão-se pondo, em camadas alternadas, as fatias, uns bocadinhos de cidrão, o doce de fruta, a canela e uns bocadinhos de manteiga sem sal. A' parte, desfaz-se a farinha num pouco de leite frio; depois de bem desfeita, desmancham-se dentro as gemas. Junta-se esta mistura com o resto do leite, que deve estar quente. Deita-se tudo em cima das fatias, polvilha-se com canela e vai a forno brando até estar ligado como um pudim.

Deve tapar-se com uns papéis pardos borrifados com água, para evitar que o calor do forno toste demasiadamente por cima.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1101 — Torrão de rainha

Açúcar refinado	600 grs.
Amêndoa (miolo)	250 »
Gemas de ovos	dezoito
Nata fresca	dois decilitros
Canela em pó	duas pitadas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até fazer ponto de fio; tira-se e, depois de morno, deitam-se-lhe a amêndoa pelada e bem pisada, as gemas batidas e a nata, batendo muito bem para tudo ficar ligado.

Deita-se a mistura numa forma untada e vai a cozer em forno brando. Depois de cozido, polvilha-se com canela em pó.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

Doces de colher

N.º 1102 — Arroz doce à moda da Branca

Arroz de Veneza..	500 grs.
Açúcar..	500 »
Leite	um litro
Gemas	seis
Manteiga	uma colher de chá cheia
Casca de limão e sal.. ..	q. b.

Põe-se o arroz ao lume com um pouco de água; quando começa a abrir, deita-se-lhe o leite e deixa-se ferver até cozer, temperando com sal.

A' parte, põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, devendo ferver até criar ponto de espadana; tira-se, juntam-se-lhe as gemas bem batidas e volta ao lume só a cozê-las. Tempera-se com manteiga e a raspa de limão e mistura-se tudo com o arroz que se cozeu no leite.

Põe-se numa taça e serve-se depois de frio, polvilhado, ou não, com canela, segundo o gosto.

N.º 1103 — Arroz doce à moda da minha mãe

Leite	um litro
Arroz de Veneza..	200 grs.
Açúcar..	200 »
Manteiga..	uma colher de sopa
Sal e canela..	q. b.
Gemas de ovos	três

Põe-se o arroz ao lume num tacho com um pouco de água, (uns quatro decílitros), e deixa-se ferver até a água secar. Deita-se-lhe então uma porção de leite, que deve estar a ferver, mexendo sempre para não se pegar no fundo.

Quando começa a secar, deita-se-lhe outra porção de leite, e assim sucessivamente até o arroz estar meio cozido; nesta altura, junta-se-lhe o açúcar e o

sal e continua a mexer-se e a deitar leite de vez em quando. De cada vez juntam-se, mais ou menos, dois decilitros de leite.

Quando o leite tiver acabado, deitam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de leite frio, tirando primeiro o tacho do lume. Volta a ferver só para cozer as gemas, tira-se, deita-se-lhe a manteiga, e despeja-se para onde se quiser servir. Polvilha-se com canela.

N. B. — O arroz deve ser sempre cozinhado com lume brando, para ficar como um creme consistente.

N.º 1104 — Bambolim

(Doce de almoço)

Pão de ló	um
Doce de pêssego	q. b.
Licor	um cálice
Ovos	dois
Leite	um decilitro
Folhas de gelatina	10 grs.
Água	meio decilitro
Cerejas cristalizadas	q. b.

Corta-se um pão de ló N.º 782 em fatias que se colocam num prato grande onde se desejar armar o bolo. Aquece-se uma porção de doce de pêssego em banho-maria e cobre-se com ele as fatias de pão de ló.

Rega-se tudo com um cálice de bom licor (sherry, tangerina, baunilha, cacau, etc.) Batem-se bem os ovos, junta-se-lhes o leite quente e vão ao lume a levantar fervura, com cuidado para não falharem. A' parte, desfaz-se a gelatina no meio decilitro de água e junta-se depois ao creme.

Deixa-se arrefecer um pouco e espalha-se o creme assim preparado sobre as fatias de pão de ló.

Depois de frio enfeita-se o prato com cerejas cristalizadas.

N.º 1105 — Bananas janotas

(Doce para almoço)

Pão de ló	um
Bananas	q. b.
«Chantilly»	» »
Geleia	» »

Faz-se um pão da ló N.º 782. Depois de frio, corta-se às fatias grossas e compridas. Pelam-se as bananas e cortam-se ao meio com uma faca de madeira e tira-se-lhes a tripa negra que têm no meio e que é a parte indigesta do fruto.

Colocam-se numa travessa as tiras do pão de ló em quantidade igual às metades das bananas. A' parte, derretem-se ao calor do lume umas colheres de geleia de fruta que se deitam sobre as fatias do pão de ló. Ajusta-se uma metade de banana em cima de cada fatia; polvilha-se ligeiramente com açúcar pilé e canela e enfeita-se com «Chantilly» N.º 1005.

Para seis bananas basta fazer um decilitro de nata em «Chantilly».

N.º 1106 — Charcada

Açúcar refinado..	500 grs.
Miolo de amêndoa	100 »
» » pão branco..	duas fatias
Leite	» colheres de sopa
Gemas de ovos	seis

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se umas cinco vezes pela máquina. A' parte, põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana larga. Deitam-se as fatias de miolo de pão humedecidas com água e esfareladas e a amêndoa pisada; deixa-se ferver para ficar uma massa bem ligada, tira-se, juntam-se-lhe as gemas que devem estar muito bem batidas e volta ao lume, ràpidamente, só para as cozer. Logo que se tira o tacho do lume deitam-se no doce as colheres de leite, mexe-se muito bem e põe-se em taças, polvilhando, querendo, com canela em pó.

N.º 1107 — «Charlotte» de noiva

Palitos «La Reine»	250 grs.
Nata fresca	meio litro
Miolo de coco ralado	q. b.
Baunilha em pó	» »
Vinho do Porto	» »
Açúcar refinado e peneirado	» »
Claras de ovos	» »

Batem-se as claras em castelo, batem-se levemente as natas e misturam-se ambas as coisas, deitando-lhes uma pitada de pó de baunilha. Junta-se-lhes o pó de miolo de coco e vai-se mexendo até ficar com a consistência de um creme bastante espesso, deitando-lhe o açúcar necessário para que fique bem doce. Põem-se os palitos numa travessa, borrifam-se com um pouco de vinho do Porto, mas sem os amolecer.

Num prato que possa ir à mesa, põem-se quatro palitos que se cobrem com a mistura de coco e nata, por cima põem-se mais quatro palitos atravessados sobre os outros, depois nova camada de creme, etc., sempre assim até acabarem ambas as coisas. A última camada deve ser de nata, ajeitando muito bem

e alisando por cima com uma faca. Polvilha-se tudo com uma porção de coco seco e mete-se no frigorífico para endurecer.

Pela sua alvura, merece o nome de «Charlotte» de noiva e é um doce muito prático porque se faz sem ir ao lume.

N.º 1108 — Creme Celeste

Açúcar refinado.	500 grs.
Amêndoa (miolo)	50 »
Miolo de pão branco endurecido	30 »
Gemas de ovo	doze
Leite	q. b.

Põe-se o miolo de pão de molho em leite quente, de forma que fique bem coberto. Depois de abeberado, esmaga-se muito bem, põe-se num pano branco, espreme-se e pisa-se num almofariz até o reduzir a uma massa muito fina. Entretanto, tem-se posto o açúcar ao lume com um pouco de água, deixando-o ferver até chegar a ponto de pasta. Deita-se-lhe então a amêndoa, prèviamente pelada e pisada e a massa de pão, deixando ferver nòvamente para ligar muito bem até ficar muito fino. Tira-se do lume, deixa-se arrefecer um pouco e deitam-se-lhe as gemas muito bem batidas. Volta tudo ao lume para cozer os ovos. Não deve ficar excessivamente grosso, porque depois de frio endurece. Depois de levar os ovos, só se deixa levantar fervura e tira-se logo do lume.

Deita-se o creme em taças, polvilha-se com canela e deixa-se arrefecer.

N.º 1109 — Creme de Custarda

Farinha Custada	três colheres de sopa
Leite	meio litro
Açúcar.	ao gosto
Manteiga fresca	uma colher de sopa
Baunilha	q. b.

Desfaz-se a farinha Custada num pouco de leite frio e põe-se o resto do leite ao lume; quando ferver junta-se a Custarda e volta ao lume a cozer durante uns três minutos, tira-se do lume, adoça-se ao gosto, junta-se a manteiga, uma pitada de baunilha e bate-se até arrefecer.

N.º 1110 — Creme de veludo

Açúcar refinado	250 grs.
Gemas de ovos	doze
Leite	meio litro

Batem-se as gemas até engrossarem; junta-se, pouco a pouco, o açúcar,

batendo sempre. Deita-se em cima um pouco de leite e mexe-se até dissolver a mistura. Aquece-se o resto do leite e quando estiver quente, junta-se tudo. Põe-se numa pequena panela e esta num tacho com água quente, que se leva ao lume.

Coze-se o creme em banho-maria, mexendo sem parar para não talhar. Quando estiver grosso, tira-se e deita-se em taças ou numa taça grande, polvilhando com canela.

N.º 1111 — Creme de ovos

Açúcar	250 grs.
Gemas de ovos..	oito
Claras » »	quatro
Canela	q. b.
«Praliné»	» »
Cerejas cristalizadas (facultativo)..	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um decilitro de água e deixa-se ferver até fazer ponto de fio; enquanto o açúcar ferver, batem-se, o mais que se pode, as gemas, que devem ficar brancas. E' conveniente batê-las com o batedor de rodas. Tira-se o açúcar do lume, juntam-se-lhes as gemas, mexendo sempre e volta o tacho ao calor para as cozer. Deve ver-se o fundo ao tacho quando se mexe com a colher, ficando um doce de ovos bastante grosso. Tira-se e deixa-se arrefecer. Batem-se então as claras em castelo bem firme, ficando o mais duras possível. Mistura-se ao doce que se fez, mexe-se para ligar e deita-se no prato onde se servir. Polvilha-se ao de leve com canela, tapa-se com uma porção de «Praliné» N.º 1049 ou 1050, e enfeita-se com alguma fruta cristalizada.

N.º 1112 — Doce de amêndoa 1800

Açúcar	300 grs.
Miolo de amêndoa..	125 »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	duas
Nozes (miolo	q. b.
Canela em pó	» »
Agua	três decilitros

Põe-se o açúcar ao lume com água; deixa-se ferver até ficar em ponto muito fraco. Junta-se-lhe então o miolo de amêndoa, prèviamente pelado e bem pisado, e torna a deixar-se ferver um pouco. Tira-se e deitam-se os ovos, que devem estar muito bem batidos; mexe-se e volta ao lume só para os cozer, mexendo sempre para não talharem. Deita-se numa taça e por cima espalham-se umas nozes mal pisadas e um pouco de canela em pó.

N.º 1113 — Doce de arroz

Polme de arroz cozido	250 grs.
Açúcar refinado	um quilo
Gemas de ovos.	cinco
Canela em pó..	q. b.

Coze-se o arroz, escorre-se muito bem, passa-se por uma peneira fina e pesam-se os 250 grs. A' parte, põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água. Deixa-se ferver até ponto de fio, deita-se nesta calda o polme de arroz e depois de ferver novamente, para ligar, tira-se. Deitam-se-lhe as gemas prèviamente batidas, mexendo sempre, e volta ao calor do lume, só para as cozer. Deita-se o doce em pratos ou taças e polvilha-se com canela.

N.º 1114 — Doce de princesa

Açúcar refinado..	500 grs.
Miolo de amêndoa	200 »
Miolo de pão branco embebido em água e espremido.	60 »
Gemas de ovos..	seis
Canela em pó	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Nessa altura deita-se a amêndoa pelada e muito bem pisada e o miolo de pão muito bem espremido. Ferve até se ver o fundo ao tacho quando se mexe com a colher. Tira-se e juntam-se-lhe as gemas muito bem batidas e volta ao lume só para as cozer, o que é muito rápido. Deita-se em pratinhos e polvilha-se com canela.

N.º 1115 — Doce de grão

Açúcar refinado.	250 grs.
Polme de grão cozido passado por peneira..	125 »
Amêndoa (miolo)	125 »
Gemas de ovos	cinco
Canela em pó	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água; deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Primeiro tem-se pelado e pisado muito bem o miolo de amêndoa. Deitam-se a amêndoa pisada e o polme de grão no açúcar em ponto, e deixa-se ferver até estar tudo muito bem ligado. Tira-se do lume,

deitam-se nesta massa as gemas muito bem batidas e volta ao lume a levantar fervura para as cozer.

Deita-se em taças e polvilha-se com canela.

N.º 1116 — Doce Jalousie

Polme de castanha cozida	400 grs.
Queijos frescos	dois
Farinha Custarda..	uma colher de sopa
Açúcar	q. b.
Baunilha em pó	uma pitada

Cozem-se as castanhas, pelam-se e passam-se pela máquina de picar a carne. A' parte, batem-se os requeijões numa tijela com o batedor de rodas, até ficarem dissolvidos, juntando-lhes em seguida o polme da castanha, uma pitada de pó de baunilha e o açúcar suficiente para adoçar. Mexe-se tudo muito bem, batendo com uma colher de pau. Põe-se o leite ao lume num tacho e, à parte, desfaz-se a farinha de Custarda num pouco de leite frio que se reservou para esse fim. Quando o leite ferver, tira-se e deita-se na farinha, pondo-se tudo novamente ao lume para cozer, mexendo sempre para não fazer grumos; junta-se-lhe o açúcar necessário para adoçar e tira-se. Deve ficar um creme um pouco espesso, sem contudo o deixar duro.

Deita-se o creme de castanha no fundo de uma taça, reservando umas colheradas para a decoração; cobre-se com «Creme de Custarda» e por cima fazem-se umas grinaldas com o doce de castanha que se pôs de parte. Para isso, emprega-se a seringa ou um funil dos que se usam para fazer enfeites de manteiga fesca.

Este doce é tão bom gelado como ao natural.

N.º 1117 — Doce para o jantar

Açúcar refinado	500 grs.
Amêndoa (miolo)..	250 »
Maçãs regulares	três
Manteiga sem sal..	uma colher de sopa
Gemas de ovos	dez

Pelam-se as amêndoas, e passam se pela máquina própria. A' parte, cozem-se as maças, escorrem-se e passam-se pela peneira para ficarem num polme fino. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ponto de pasta; deita-se o miolo da amêndoa e, depois de estar desfeito, deita-se o polme das maçãs.

Depois de ferver e estar ligado, tira-se, e juntam-se-lhes as gemas muito bem batidas; volta ao lume brando para as cozer e engrossar um pouco. Depois de morno, deita-se em taças e polvilha-se com canela.

N.º 1118 — Doce «Printannier»

(*Para jantar ou almoço*)

Morangos.	250 grs.
Açúcar	250 »
Farinha «Custarda»	uma colher de sopa
Leite.	dois decilitros e meio
Manteiga fresca	uma colher de chá
Palitos «La Reine»	q. b.

Preparam-se os morangos; depois de bem lavados tiram-se-lhes os pés e tornam-se a pesar. Põe-se igual peso de açúcar ao lume com um copo de água; quando está em ponto de espadana, deitam-se os morangos no tacho e deixam-se ferver até cozerem. Tiram-se os morangos da calda para um prato e noutro prato põem-se palitos «La Reine» que se vão embebendo na calda de morangos. A' parte, desfaz-se uma colher de sopa de farinha de Custarda num pouco de leite frio; põe-se num tacho o leite e, quando ferver, junta-se-lhe a «Custarda» que se deixa cozer, mexendo sempre; tempera-se com açúcar e uma colherzinha de manteiga fresca. Deve ficar um creme fluido porque depois de frio engrossa.

Num prato de ir à mesa colocam-se, às camadas, a quatro e quatro, em grade, os palitos «La Reine» de forma a armar um pudim. Cobre-se com o creme e o resto da calda e por cima espalham-se os morangos. Só se arma o pudim depois de tudo estar frio.

N.º 1119 — Creme Lorrame

Açúcar	250 grs.
Amêndoa pisada	125 »
Farinha de arroz	70 »
Leite	dois litros
Gemas de ovos.	dez
Pau de canela..	um

Batem-se muito bem as gemas com o açúcar, deita-se-lhes o leite a ferver, mexendo sempre; à parte, desfaz-se a farinha de arroz num pouco de leite frio, liga-se-lhe a amêndoa pisada e deita-se tudo no leite. Leva-se ao lume com o pau de canela e deixa-se ferver brandamente, mexendo sempre para não pegar. Está pronto quando a colher descobrir o fundo do tacho.

Despeja-se para onde se quiser servir e polvilha-se com canela.

N.º 1120 — Fatias da China

Gemas de ovos	catorze
Claras.	três

Açúcar para a calda	300 grs.
Manteiga e baunilha em pó . ..	q. b.
Farinha de maisena	uma colher de chá

Unta-se muito bem com manteiga uma pudineira própria para cozer pudins em banho-maria. Batem-se as gemas, as claras e a colher de maisena numa tigela ate ficarem bem grossas. E' preferível bater com o batedor de rodas. Deita-se esta mistura na forma que se untou e leva-se ao lume a cozer em banho-maria. Quando estiver cozida (mete-se um palito que deve sair seco) volta-se para cima de um guardanapo e deixa-se arrefecer. Corta-se então em fatias finas que se põem de parte. Leva-se o açúcar ao lume com um pouco de água e a pitada de baunilha. Logo que esteja em ponto de espadana vão-se passando dentro as fatias, com o auxílio de uma escumadeira. A' medida que se tiram do açúcar arrumam-se num prato onde forem à mesa. Regam-se no fim com o resto da calda.

N. B. — Também se podem fazer as Fatias da China cozendo dezoito gemas sem lhes deitar nem claras nem maisena, porém esta receita é menos económica e a outra é igualmente boa.

N.º 1121 — Fatias de Sultana

(Doce para almoço)

Fatias de pão de forma	cinco
Manteiga	q. b.
Passas Sultanas e Corintos ..	» »
Ovos	dois
Açúcar	seis colheres de sopa
Leite	quatro decilitros
Baunilha em pó	q. b.

Unta-se um tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno; põem-se no fundo as fatias de pão, bem barradas com manteiga, espalham-se por cima as passas (prèviamente escaldadas com água a ferver, deixando-as de molho uns dez minutos). A' parte, batem-se bem os ovos, misturam-se com o açúcar, batendo muito bem e junta-se-lhes o leite e uma pitada de baunilha. Deita-se esta mistura em cima do pão; deixa-se descançar uns dez minutos e mete-se o tabuleiro no forno até as fatias ficarem doiradas.

N.º 1122 — Fios de ovos

Gemas de ovos	doze
Açúcar refinado	500 grs.
Agua	300 »

Partem-se os ovos e separam-se, com o máximo cuidado, as gemas das claras. Põem-se as gemas numa tigela, e tiram-se-lhe as películas que as cobrem. Em seguida, passam-se para outra tigela, através de um passador de rede fina, sem as bater nem sequer cortar; devem deixar-se passar lentamente.

Põe-se o açúcar ao lume com a água, para levantar fervura, conservando-o em lume forte, *mas que deve incidir sòmente no centro do tacho,* para ferver do meio para os lados. Deve tomar-se esta precaução para evitar que os fios, quando fervem, se embrulhem uns nos outros, se partam, e fiquem embaraçados. Deitam-se então as gemas num funil próprio, e, com o açúcar em ponto baixo, começa-se a operação da cozedura dos ovos. Tapa-se o orifício do funil com um dedo da mão direita, e só se destapa quando se começa a andar com o funil à roda do tacho. As gemas cairão em fio no açúcar, fazendo assim uma meada que se vai tirando de vez em quando, com um garfo, para um prato molhado com água; antes de se tirarem as meadas de fios de ovos, deita-se no tacho uma gota de água, isto não só para fazer parar a fervura, como para evitar que o ponto do açúcar engrosse. Logo que se põem no prato, separam-se com o garfo, com cuidado para não os partir.

A grossura dos fios depende da altura em que se mantém o funil; quanto mais alto estiver mais finos ficarão; porém, não se deve levantar demasiadamente, para evitar que se quebrem. Para conseguir fazer grandes meadas de fios de ovos é indispensável que no tacho haja bastante calda; disto e da maneira como o açúcar ferve, depende o êxito deste doce.

N.º 1123 — Frangipane

(Doce de almoço)

Leite..	seis decilitros
Farinha de trigo	80 grs.
Manteiga sem sal	30 »
Açúcar refinado	125 »
Sal	5 »
Amêndoas (miolo)	100 »

Põe-se meio litro de leite ao lume dentro de um tacho. Desfaz-se a farinha no outro decilitro de leite, que deve estar frio; juntam-se-lhe as gemas e bate-se tudo muito bem. Deita-se em cima o leite quente, tempera-se com o açúcar e o sal e põe-se tudo ao lume para ferver, mexendo sempre, para não se pegar; quando a farinha estiver cozida tira-se, junta-se-lhe a manteiga e o miolo de amêndoa pelado e pisado e mexe-se muito bem. Deita-se o creme numa taça e deixa-se arrefecer.

O creme deve ser fervido em lume muito brando.

N.º 1124—Ilha dourada

Açúcar refinado	250 grs.
Ovos completos.	cinco
Bananas	quatro
Agua..	três decílitros

Põe-se o açúcar com a água num tacho e leva-se ao lume; quando estiver a ferver deitam-se as bananas, prèviamente cortadas em rodelas com uma faca de madeira. Depois de ferverem um instante tiram-se com uma escumadeira para o prato. Tira-se o açúcar do lume e, depois de arrefecer um pouco, deitam-se-lhe as gemas, que já devem estar muito bem batidas, voltando ao lume para as cozer. Devem deitar-se as gemas estando o açúcar em ponto fraco para o doce ficar brando. A' parte, batem-se as claras em castelo (se houver mais claras que tenham sobrado de qualquer outro prato, podem aproveitar-se para este fim), e depois de bem duras junta-se-lhe uma colher de açúcar para cada clara empregada. Mexem-se levemente e põem-se em monte num prato que possa ir à mesa e ao forno e que deve estar muito bem untado com manteiga. Mete-se no forno e coze-se, o que é rápido. Tira-se, deitam-se por cima da montanha de claras colheradas de doce de ovos, deitando o resto em volta. Enfeita-se tudo com as rodelas de bananas que se cozeram na calda e serve-se depois de frio.

N.º 1125—Lambe os beiços

(Doce para almoço)

Fatias de pão branco	seis
Leite	dois decílitros
Gemas de ovos	duas
Açúcar refinado	q. b.
Bananas	» »
Manteiga sem sal	uma colher de sopa
Passas Sultanas.	duas colheres de sopa
Açúcar pilé para queimar. ..	q. b.
Abóbora coberta	» »

Cortam-se as fatias, põem-se de molho num tacho bem cobertas de água e deixam-se inchar. Passado o tempo necessário desfazem-se com uma colher de pau, esmagando-as muito bem e põem-se em lume brando para ferverem; vão-se mexendo sempre, como se faz com a açorda e, sendo necessário, deita-se mais água até ficarem num creme. Temperam-se com açúcar ao gosto, junta-se-lhe o leite e deixa-se ferver tudo junto, ficando um creme ralo, mas consistente.

Descascam-se umas bananas e cortam-se às rodelas com uma faca de madeira e forra-se o fundo de uma travessa com as rodelas de banana. Entre-

tanto deve estar o pão suficientemente fervido, deita-se-lhe a colher de manteiga e as gemas desfeitas num pouco de leite e volta ao lume uns segundos, só para as cozer. Deita-se este doce sobre as rodelas de banana, misturando-lhe primeiro as passas e uns bocadinhos de abóbora coberta e deixa-se arrefecer. Depois de ter côdea por cima polvilha-se com um pouco de açúcar pilé, que se queima com um ferro em brasa.

N.º 1126 — Leite creme Tabarin

Leite	um litro
Açúcar.	300 grs.
Farinha de trigo	20 »
Amêndoas (miolo)	50 »
Gemas de ovos	seis
Canela em pó e cerejas cristalizadas	q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se muitas vezes pela máquina própria, para ficar em massa fina. Põe-se o leite ao lume, tendo desfeito em frio a farinha; juntam-se-lhe as amêndoas em massa e deixa-se ferver tudo muito bem. A' parte, batem-se as gemas e deitam-se, fora do lume, no leite, tendo as desfeito primeiro num pouco de leite frio. Volta tudo ao lume, mexendo com a maior cautela para não talhar nem pegar. Assim que engrossa tira-se, e depois de morno, deita-se o creme em taças, polvilha-se com canela, espalhando por cima bocadinhos de frutas cristalizadas.

N.º 1127 — Leite estragado

A

Leite	um litro
Açúcar.	500 grs.
Gemas de ovos..	dez
Erva doce e sumo de limão	q. b.

Ferve-se o leite com umas duas colheres de erva doce, deitando-lhe em seguida o sumo de limão até o leite talhar; tira-se, coa-se por um passador, guarda-se esse coalhado e a água do leite. A' parte, põe-se o açúcar num tacho com um pouco de água e leva-se ao lume, deixando ferver até ponto de espadana. Junta-se-lhe então o coalhado e a água do leite, indo tudo de novo ao lume para ferver; tira-se, deitam-se-lhe as gemas, prèviamente batidas, e volta tudo ao lume para cozer. Deita-se o creme onde se quiser servir e polvilha-se com canela.

N.º 1128 — Leite estragado

B

Leite	meio litro
Açúcar	450 grs.
Gemas de ovos	dez
Claras » »	duas
Erva doce	uma colher de sopa
Vinagre..	» » » »

Mesmo processo da receita N.º 1127.

N.º 1129 — Morangos de Paris

(Doce para o almoço)

Morangos sem pé e lavados	500 grs.
Açúcar.	300 »
Pão de ló duro..	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com uma vagem de baunilha e dois decilitros de água deixando ferver durante três minutos; juntam-se-lhes os morangos e, quando fervem, mexem-se devagarinho para os não partir. Logo que estiverem cozidos tiram-se e, ainda quentes, deitam-se num prato que possa ir à mesa e que deve estar todo forrado com fatias de pão de ló duro. Deve ficar com um pouco de calda. Enfeita-se por cima com uma dúzia de bons morangos crus que se devem escolher dos quinhentos gramas, Servem-se mornos ou frios.

N.º 1130 — «Mousse» camponesa

Requeijões frescos	três
Nata fresca.	dois decilitros
Leite fervido	duas colheres de sopa
Claras de ovos..	duas
Açúcar refinado.	q. b.
Baunilha em pó.	uma pitada

Passam-se os requeijões por uma peneira de arame e, em seguida, batem-se muito bem com as colheres de leite para os desfazer completamente. À parte, batem-se as claras em castelo firme e, separadamente, bate-se um pouco a nata e misturam-se depois ambas as coisas. Ligam-se com o requeijão desfeito, tempera-se com açúcar ao gosto e um pouco de pó de baunilha. Mexe-se tudo para ligar e serve-se imediatamente.

N.º 1131 — Omoleta «Flambée»

(Doce para almoço)

Ovos	cinco
Marmelada muito fresca	q. b.
Rum	» »
Açúcar refinado	» »
Manteiga sem sal	» »

Batem-se os ovos como para uma omeleta vulgar. Põe-se uma boa porção de manteiga numa fregideira que se aquece em lume muito brando; quando estiver derretida, deitam-se os ovos batidos, e deixam-se coalhar. Espalha-se por cima uma boa colherada de marmelada, feita de fresco para estar branda, e enrola-se como uma omeleta. Volta-se para uma travessa que possa ir à mesa, polvilha-se com bastante açúcar em pó, rega-se com uns dois cálices de rum, lança-se-lhe o fogo e serve-se a arder.

Também há quem goste de recheiar estas omeletas com a «Marmelada de laranja» N.º 1241, mas nem a todas as pessoas agrada o sabor levemente amargo que ela tem.

N.º 1132 — Ovos fofos

Ovos	três
Gelatina	» folhas
Açúcar refinado	125 grs.
Canela para polvilhar	q. b.

Cortam-se, com uma tesoura, as folhas de gelatina, põem-se num tachinho com meio decilitro de água e guardam-se. A' parte, batem-se as gemas até engrossarem e vai-se-lhes deitando o açúcar, pouco a pouco, batendo sempre. Têm que ficar muito duras. Batem-se então as claras em castelo, até ficarem também o mais duras possível e misturam-se com as gemas. Derrete-se a gelatina ao lume e deita-se em fio dentro dos ovos, mexendo constantemente. Todas estas misturas devem ser feitas com rapidez. Deita-se o doce assim preparado em taças pequenas, polvilha-se com canela, deixa-se coagular e serve-se depois de estar duro.

N.º 1133 — Ovos moles

Açúcar refinado	230 grs.
Gemas de ovos	oito

Põe-se o açúcar ao lume até chegar a ponto de pasta. Quando estiver morno, deitam-se-lhe as gemas um pouco batidas, voltando ao lume só para as

cozer, mexendo sempre para não talharem e não se pegarem ao fundo. Devem cozer em lume muito brando.

Depois de prontos, polvilham-se com canela em pó.

N.º 1134 — Ovos moles com amêndoa

Açúcar refinado..	250 grs.
Amêndoa (miolo)	70 »
Gemas de ovos..	dez
Canela em pó	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana fraca. Deita-se o miolo de amêndoa, pelado e pisado muitas vezes pela máquina, para ficar em massa finíssima. Ferve até engrossar, tira-se, juntam-se-lhe as gemas muito bem batidas e volta tudo ao lume para cozer, mexendo sempre para não se pegar, até se ver o fundo ao tacho.

Deita-se em pratinhos e polvilha-se com canela.

N.º 1135 — Ovos moles para recheios

Açúcar refinado	250 grs.
Farinha de arroz..	quatro colheres de sopa
Gemas de ovos	quatro

Põe-se o açúcar ao lume com água suficiente, de forma a fazer uma calda pouco grossa e abundante, na qual se deitam as colheres de farinha desfeitas numa quantidade mínima de água fria. Mexe-se muito bem para ligar e volta ao lume para ferver e cozer a farinha; tira-se, juntam-se-lhe as gemas e põe-se de novo ao lume para as cozer. Depois de frio engrossa.

N.º 1136 — Peras escondidas

(Aproveitamento de claras)

Arroz..	uma chávena
Leite	meio litro
Açúcar.	q. b.
Claras de ovos..	cinco
Peras pardas (ou outras que sejam rijas)	doze
Perfume	ao gosto

Descascam-se as peras e põem-se num tacho cobertas com água na qual se desfazem umas doze colheres de açúcar. Põe-se o tacho sobre lume brando e deixa-se ferver, voltando as peras, de vez em quando, com o auxílio de uma

colher e com o maior cuidado para que fiquem inteiras, sem as deixar muito moles.

Lava-se o arroz que se põe ao lume noutro tacho com uns três decilitros de água; depois de ferver um pouco vai-se-lhe juntando, pouco a pouco, o meio litro de leite, devenco ferver sempre em lume muito brando e mexendo de vez em quando, para não se pegar. Pode perfumar-se, querendo, com casca de limão ou um pedacinho de vagem de baunilha, as quais se tiram depois de o arroz estar cozido. Nessa altura junta-se-lhe o açúcar necessário para adoçar, segundo o gosto; deixa-se ferver mais um pouco para derreter o açúcar e deita-se num prato ou travessa que possa ir ao forno e à mesa.

Colocam-se em cima as peras cozidas, pondo-as em pé, carregando-as um pouco para ficarem seguras e deixa-se arrefecer.

A' parte, batem-se as claras em castelo bem firme, juntando-lhes em seguida umas seis colheres de açúcar refinado; mexe-se para ligar e cobre-se todo o doce com este merengue, auxiliando com uma faca, ou deitando-o pelo funil da seringa.

Mete-se em forno *muito brando* para secar e còrar lèvemente.

N.º 1137 — Peras vaidosas

Arroz de Veneza	100 grs.
Açúcar refinado	80 »
Leite..	três decilitros
Gemas de ovos	»
Baunilha em pó	uma pitada
Ovo para molhar	q. b.
Cidrão	» »
Pão ralado muito fino	» »
Molho para cobrir	» »

Lava-se o arroz e põe-se ao lume coberto de água (pouco mais ou menos um decilitro); quando ferve, deita-se o açúcar, o leite e a pitada de baunilha, deixando ferver em lume muito brando para o cozer, mexendo de vez em quando para não se pegar. Quando se vê que está cozido, tira-se, juntam-se-lhe as gemas que devem estar bem batidas, e deixa-se arrefecer completamente.

Depois de fria esta massa de arroz, divide-se às colheres para cima de uma mesa de pedra, que se deve ter prèviamente enfarinhado. Tendem-se esses bocadinhos de massa em forma de peras, passam-se em seguida por ovo batido, depois por pão ralado, e fregem-se ràpidamente em óleo fervente, colocando-as em cima de um papel pardo para escorrerem. Depois de fritas, espeta-se em cada uma um pedacinho de cidrão para fazer o pé, e vão-se colocando no prato onde se quiser servi-las. Regam-se com «Molho de chocolate», «Leite creme» ou «Geleia de fruta», prèviamente levada ao lume com um pouco de água para a desfazer e ficar um pouco líquida.

Escolhem-se os molhos segundo o gosto.

N. B. — Ver Capítulo «Molhos para bolos e pudins» pág. 595.

N.º 1138 — Sobremesa da Arlete

Doce de maçã	q. b.
Creme de leite perfumado com baunilha	» »
«Praliné»	» »

Enchem-se três taças, uma com doce de maçã, outra com «Creme de leite» e outra com «Praliné». Põem-se as taças num prato grande e servem-se todas as coisas ao mesmo tempo. Esta combinação faz um doce delicioso.

«Doce de maçã» N.º 1250

«Creme de leite» N.º 1008

«Praliné» N.º 1049

N.º 1139 — «Soufflé» de creme

A

Leite	um decilitro e meio
Farinha de batata	30 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga fresca	20 »
Gemas	três
Claras	cinco
Sal fino	uma pitada
Baunilha	» »
Açúcar pilé para polvilhar	q. b.

Desfaz-se a farinha no leite com muito cuidado para não fazer grumos, juntam-se-lhe o açúcar, a manteiga, o sal e o pó de baunilha e leva-se ao lume, para ferver, mexendo constantemente até engrossar. Tira-se, juntam-se imediatamente as gemas, que devem estar batidas e diluídas num pouco de leite, e volta ao calor do lume, por uns segundos, só para as cozer, sem parar de mexer.

Na ocasião de servir (quando se está comendo o assado) deita-se o creme num prato que possa ir à mesa e ao forno, e que deve estar untado com manteiga. Batem-se as claras em castelo bem firme, misturam-se levemente no creme e mete-se o prato no forno, que deve estar bem quente. Logo que levanta e está cozido serve-se sem demora.

N. B. — Pode variar-se o «soufflé» de creme conforme os perfumes que se deitarem: essência de café, de banana, de laranja ou limão, etc. Também se pode aromatizar com um cálice de licor, da qualidade preferida.

O açúcar pilé serve para polvilhar o «soufflé» quando está quase cozido, tornando-o a meter no forno, até se terminar. O açúcar derrete-se e fica caramelizado por cima.

N.º 1140—«Soufflé» de creme

B

Leite	meio litro
Açúcar	125 grs.
Farinha de batata	duas colheres de sopa
Ovos	três
Sal fino	uma pitada
Baunilha em pó	» »
Raspa de casca de limão. ..	» »
Açúcar pilé para polvilhar ..	q. b.

Processo idêntico ao da receita N.º 1139.

Quando está meio cozido é que se polvilha com o açúcar pilé voltando ao forno para acabar de cozer, conforme se explicou na receita A.

N.º 1141—«Soufflé» de chocolate

Leite	dois decilitros
Farinha de batata..	25 grs.
Açúcar refinado	100 »
Chocolate ralado	30 »
Gemas	três
Claras	cinco
Sal fino	uma pitadinha
Açúcar pilé para polvilhar	q. b.

Desfaz-se a farinha e o chocolate no leite e procede-se exactamente como indica a receita do «Soufflé de creme», letra A.

N.º 1142—«Soufflé» de laranja

Leite	meio litro
Farinha de batata ..	duas colheres de sopa
Laranjas	o sumo de três e a raspa de duas
Açúcar refinado ..	q. b.
» pilé	» »
Manteiga para untar.	» »
Gemas	duas
Claras	três

Desfaz-se a farinha num pouco de leite e mistura-se no resto do leite que deve estar a ferver, juntamente com a raspa da casca de duas laranjas e

uns 125 grs. de açúcar refinado. Mexe-se tudo e deixa-se ao lume para engrossar. Tira-se e, depois de morno, juntam-se-lhe as gemas que devem estar batidas e o sumo de três laranjas, batendo, de preferência, com o batedor de rodas para fazer espuma e para não talhar. Unta-se com manteiga o prato onde se quiser cozer o «Soufflé» e polvilha-se com um pouco de açúcar pilé. Prova-se o creme para ver se precisa mais açúcar e tempera-se ao gosto. Neste «Soufflé» não se pode indicar a quantidade exacta do açúcar; depende da acidez das laranjas. Finalmente, batem-se as claras em castelo bem firme. Deita-se o creme no prato que se preparou, juntam-se-lhe as claras batidas, mexendo levemente e mete-se imediatamente no forno para cozer, polvilhando por cima com açúcar pilé.

N. B. — Conforme se disse, os «Soufflés» não podem esperar depois de cozidos; têm que ser servidos apenas saem do forno.

N.º 1143 — «Soufflé» Raquel

(Doce de almoço)

Maçãs grandes	três
Açúcar refinado.	50 grs.
Vinho do Porto	uma colher de sopa
Canela em pó	uma pitada
Leite	dois decílitros
Açúcar refinado.	50 grs.
Farinha de trigo	15 »
Gemas de ovos..	três
Açúcar refinado.	mais três colheres de sopa

Descascam-se as maçãs, cortam-se em rodelas finas e põem-se ao lume num tacho com 50 grs. de açúcar, o vinho, a canela e um pouco de água. Deixa-se ferver até estarem muito bem desfeitas e deitam-se num prato que possa ir à mesa e ao forno.

Com o leite, os outros 50 grs. de açúcar, a farinha e as gemas, faz-se um creme que se deita sobre o polme de maçãs.

Batem-se as claras em castelo, misturam-se-lhes três colheres de açúcar, espalham-se por cima do creme e mete-se no forno para còrar e cozer. Serve-se morno.

N.º 1144 — Manjar dos deuses

Pão de ló duro..	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Manteiga sem sal	125 »
Requeijões	dois
Gemas de ovos..	oito

Leite	uma colher de sopa
Açúcar e canela para polvilhar.	q. b.

Desfazem-se os requeijões com o leite e passa-se tudo por um passador Batem-se as gemas com o açúcar até ficarem grossas; junta-se a manteiga com os requeijões e as gemas e bate-se tudo muito bem. Esfarela-se o pão de ló duro, de maneira que fique reduzido a pó.

Batem-se todas estas coisas juntas e deitam-se num tabuleiro bem untado com manteiga. Vai a cozer em calor moderado.

Depois de cozido, volta para cima de um papel polvilhado com açúcar e canela. Depois de frio corta-se em quadrados que se passam também por açúcar e canela.

N.º 1145 — Taças de chocolate

Leite	três decilitros
Farinha Custarda	três colheres de chá
Chocolate ralado..	30 grs.
Nata	um decilitro
Açúcar	q. b.
Baunilha	» »
Manteiga fresca	uma colher de chá

Desfaz-se a «Custarda» num pouco de leite frio juntamente com o chocolate, põe-se o resto do leite ao lume e, quando ferve, junta-se tudo e mexe-se até ferver um pouco; tira-se, adoça-se bem, junta-se-lhe o bocadinho de manteiga fresca, bate-se e, quando morno, deita-se em taças. Com a nata tem-se prèviamente feito um pouco de «Chantilly» n.º 1005. Coloca-se um monte de «Chantilly» em cima do creme, no meio de cada taça, espetando-lhe em cima umas cerejas cristalizadas cortadas em pedaços. Serve-se gelado ou ao natural.

N.º 1146 — «Zabaglione»

Gemas de ovos..	três
Açúcar refinado	40 grs.
Vinho do Porto ou outro vinho bom	oito colheres de sopa

Deitam-se as gemas dos ovos e o açúcar num púcaro alto e batem-se com o batedor de rodas até as gemas ficarem brancas. Junta-se-lhes então o vinho e põe-se o púcaro sobre o lume; bate-se sem parar até o doce subir. Fica muito foto.

Não deve ferver para não talhar. Logo que sobe tira-se, despeja-se em taças e serve-se quente ou frio.

Também é delicioso para cobrir bolos género pão de ló.

N. B. — Quem não gostar do pronunciado sabor do vinho, pode deitar metade vinho, metade leite. Fica também muito bom.

Em Itália, a pátria dos «Zabaglione», faz-se este doce com vinho Marsala. Pode aumentar-se ou não a porção do açúcar, conforme o gosto.

Doces gelados

N.º 1147 — Ananás imperial

Ananás grande.	um
Manteiga fresca.	150 grs.
Nata »	dois decilitros
Açúcar refinado	q. b.
Baunilha em pó.	» »

Corta-se a tampa ao ananás e depois corta-se todo em volta deixando a casca inteira como se fosse uma caixa, tendo o maior cuidado para a não esburacar. Corta-se o miolo do ananás em bocadinhos delgados que se guardam numa vasilha. Bate-se a nata com o batedor de rodas e tempera-se com umas colheradas de açúcar e uma pitada de baunilha em pó. A' parte, bate-se a manteiga fresca juntando-lhe uma porção de açúcar de forma que fique um creme bem doce.

Vai-se enchendo a caixa do ananás com camadas de manteiga e de pedaços do fruto, espalhando por cima um pouco de nata batida. Vão-se colocando as diversas camadas até encher por completo o ananás; põe-se a tampa em cima e mete-se no frigorífico durante algumas horas.

Serve-se bem gelado.

N.º 1148 — Arroz imperatriz

Arroz de Veneza	125 grs.
Açúcar	125 »
Frutas cristalizadas.	125 »
Gelatina em folhas..	20 »
Leite	sete decilitros
Nata fresca.	dois
Gemas de ovos.	quatro
Claras.	duas
«Kirsch»	um cálice

Vagem de baunilha	uma
Sal	» pitada
Frutas cozidas em calda e açúcar ..	q. b.

Lava-se o arroz e põe-se ao lume com uma chávena de água, o sal e a vagem de baunilha. Depois de ferver e começar a abrir deitam-se-lhe os três decilitros de leite e deixa-se cozer, mexendo de vez em quando. Tira-se do lume e deixa-se arrefecer. A' parte, batem-se as gemas com o açúcar, mistura-se-lhes o resto do leite e as folhas de gelatina cortadas em bocadinhos. Leva-se tudo a lume brando para cozer as gemas e derreter a gelatina, mexendo constantemente para não talhar. Mistura-se este creme no arroz que se cozeu, assim como as frutas cristalizadas que se devem deixar a macerar de véspera dentro do «Kirsh». Mexe-se tudo e põe-se numa forma molhada em água mete-se a forma no frigorífico ou, na falta deste, num alguidar cheio de gelo e sal para prender e gelar.

Depois de endurecido volta-se para o prato onde for à mesa; cobre-se e guarnece-se com frutas em calda de açúcar e geladas. Rega-se com a calda das frutas e volta para o frigorífico até à hora de ir para a mesa.

Pode empregar-se qualquer qualidade de frutas; morangos, peras, pessegos, ananás, etc.

N.º 1149—Bananas semeadas

Pão de ló	um
«Mousse» de chocolate	q. b.
Geleia de fruta	» »
Bananas.	» »

Faz-se um pão de ló N.º 782, à base de três ovos, e coze-se numa forma medindo trinta centímetros de diâmetro e quatro de altura.

Depois de cozido e bem frio coloca-se num prato ou taça bastante fundos, que possam ir à mesa. Com um cálice de vinho do Porto cortam-se no bolo oito buracos redondos o que é muito fácil pondo o cálice virado para baixo, em cima do bolo, carregando depois com a palma da mão na parte do pé. O copo enterrar-se-à no bolo cortando-o, e os bocados sairão metidos no copo. Derrete-se ao lume uma porção de geleia de fruta que haja de reserva e pinta-se o bolo com ela; espetam-se nos buracos metades de bananas que devem ficar em pé, com as pontas para cima, e deixa-se secar a geleia.

Faz-se, à parte, uma «Mousse» de chocolate n.º 1034, que se espalha por cima do bolo cobrindo-o completamente, tendo o cuidado de não salpicar as bananas. Esfarelam-se, à volta do bolo, os pedaços que se tiraram para abrir os buracos.

Põe-se no frigorífico, ou na falta deste, em sítio fresco, para endurecer a «Mousse», e serve-se.

N.º 1150 — Brincadeira

Palitos «La Reine»	150 grs.
Açúcar	125 »
Bananas	cinco
Sumo de limão	q. b.
Ananás	seis rodelas
Leite..	três decilitros
Farinha Custarda	duas colheres de sopa
Cerejas cristalizadas.	q. b.

Forra-se um prato grande com os palitos «La Reine» alternados com tiras de bananas descascadas e cortadas ao comprimento com uma faca de madeira. Por cima polvilha-se com açúcar refinado e espreme-se o sumo do limão; à parte, cortam-se as rodelas de ananás aos pedaços finos, aparando o sumo que escorrer num prato, deita-se este sumo em cima dos palitos «La Reine» e arranjam-se em cima uns bocadinhos de ananás. Cobre-se tudo com uma porção de creme feito com as colheres de Custarda e o leite, receita N.º 1009.

Enfeita-se por cima cam cerejas cristalizadas, mete-se no frigorífico e serve-se bem frio.

N.º 1151 -- «Charlotte» de amêndoa

Palitos «La Reine».	240 grs.
Miolo de amêndoa.	200 »
Açúcar refinado..	250 »
Manteiga fresca	125 »
Nata fresca	125 »
Clara de ovo..	uma
Cerejas cristalizadas	três colheres de sopa
«Kirsch»	duas » » »

Põem-se as cerejas a macerar de véspera dentro do «Kirsch»; pelam-se as amêndoas e passam-se muitas vezes pelas máquina de pisar. Bate-se a manteiga fresca numa tigela juntamente com o açúcar até ficar num creme, juntando-lhe em seguida a massa da amêndoa e batendo novamente para ficar bem ligado, o que leva uns dez minutos. A' parte, bate-se um pouco a nata e, separadamente, a clara em castelo. Ligam-se as duas coisas, mexendo levemente, e mistura-se tudo, isto é, a massa da amêndoa e a nata que se preparou com a clara. Forra-se uma tijela com os palitos «La Reine», ajustando-os bem em volta, deixando a parte lisa para dentro. Tapa-se também o fundo, cortando os palitos do tamanho que for necessário. Enche-se com o preparado de amêndoa, tapa-se por cima com bocados de palitos e mete-se a tijela no frigorífico até endurecer o creme. Pode servir-se gelado. Enfeita-se por cima com

as cerejas depois de ter voltado a «Charlote» para o prato onde for servida. Rega-se com o «Kirsch» que as cerejas não tiverem absorvido.

N.º 1152 — «Charlotte» Zerlina

Palitos «La Reine»..	q. b.
Polme de castanhas cozidas	250 grs.
Manteiga fresca	200 »
Leite	meio decilitro
Nata para o «Chantilly».	dois decilitros
Creme de chocolate	q. b.

Forra-se uma forma com palitos «La Reine»; a parte lisa fica para dentro, e devem ficar todos bem juntos e o fundo bem tapado. Coze-se uma porção de castanhas, descascam-se e, ainda quentes, passam-se pela máquina, umas três vezes, para obter um polme bem fino. Pesam-se 250 grs. e ligam-se com a manteiga e com o leite a ferver onde se desfez a manteiga. Perfuma-se com o rum, e deita-se a papa de castanha assim preparada dentro do «Chantilly» N.º 1005, que já deve estar feito, batendo tudo bem. Enche-se com este creme a forma forrada com os palitos, e deixa-se arrefecer e endurecer. Serve-se gelado, coberto com «Mousse de chocolate» N.º 1034.

Havendo frigorífico pode deixar-se gelar durante uma noite.

N.º 1153 — Creme de laranja

Açúcar pilé	230 grs.
Gemas de ovos..	oito
Claras » »	quatro
Sumo de laranja.	duas laranjas grandes

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana; enquanto o açúcar ferve, batem-se as gemas o mais que se puder; tira-se o açúcar do lume, juntam-se-lhe as gemas, mexendo muito bem e depois o sumo das laranjas. Volta ao lume para cozer, sem deixar de mexer.

Tira-se, batem-se as claras em castelo bem firme, ligam-se ràpidamente no doce, deita-se em taças e serve-se ao natural ou gelado, conforme se quiser.

N.º 1154 — Creme gelado com bananas

Leite	meio litro
Açúcar	q. b.
Bananas	seis

Farinha Custarda..	uma colher de sopa
Manteiga fresca	» » » doce
Nata.	um decilitro
«Praliné».	q. b.
Baunilha	» »

Põem-se ao lume quatro decilitros de leite e desfaz-se a farinha Custarda no outro decilitro frio. Quando ferve, junta se tudo e deixa-se cozer; tira-se do lume, tempera-se com açúcar até ficar bem doce, mexendo bem para o derreter, leva a colher de manteiga, a pitada de baunilha e põe-se de parte.

Descascam-se as bananas e cortam-se às rodelas com uma faca de madeira. Põem-so no fundo de uma taça grande, deita-se o creme e no fim espalha-se por cima, com a ajuda da seringa, (com funil largo) uma porção de «Chantilly» N.o 1005. Polvilha-se tudo com uma mão cheia de «Praliné» N.° 1049 ou 1050 e põe-se no frigorifico durante umas duas horas.

N.° 1155 — Creme gelado com frutas cristalizadas

Leite	um litro
Açúcar..	250 grs.
Farinha de trigo..	60 »
Gemas de ovos	seis
Claras	duas
Frutas cristalizadas variadas	250 grs.
Baunilha em pó..	uma pitada

Desfaz-se a farinha num pouco de água fria e põe-se o resto do leite ao lume; quando está morno, tira-se, deitam-se os ovos, prèviamente batidos, o açúcar, a farinha desfeita e o pó de baunilha. Deita-se tudo no fervedor do eite, põe-se ao lume, e vai-se batendo com o batedor de rodas, para ficar um creme fino e espumoso. Deve cozer-se em calor brando. Depois de ferver um pouco, para cozer a farinha, tira-se.

Escolhem-se as frutas cristalizadas de cores variadas; pesam-se 250 grs. e picam-se em bocadinhos. Misturam-se no creme, que se deita numa taça e se põe no frigorifico durante algumas horas. Serve-se gelado

N.° 1156 — Creme Madja

Bananas maduras.	três
Leite	dois decilitros
Maisena	uma colher de chá cheia
Gema de ovo.	uma
Açúcar..	ao gosto

Ananás..	q. b.
Baunilha em pó	uma pitada

Passam-se as bananas por uma peneira, auxiliando com uma colher de pau. Forra-se com este polme o fundo de uma taça que possa ir à mesa; à parte, desfaz-se no leite a maisena e vai a ferver ao lume para engrossar; tira-se, leva duas gemas de ovo, desfeitas numa golinha de leite, volta ao lume novamente para cozer, tira-se, deita-se açúcar até ficar bem doce e a pitada de baunilha; mexe-se bem e deita-se este creme em cima do polme de banana. Enfeita-se por cima com tiras de ananás, mete-se no frigorífico e serve-se gelado.

N.º 1157 — Doce dinamarquês

Alperches	600 grs.
Palitos «La Reine»	500 »
Açúcar	250 »
«Sherry»..	dois decilitros
Natas frescas..	três
Baunilha em pó	uma pitadinha

Põe-se o açúcar ao lume com metade do seu peso de água e, quando ferve, deitam-se os alperches descaroçados. Deixam-se ferver até estarem cozidos, sem que fiquem desfeitos. Tiram-se para um prato com o auxílio de uma colher e a calda continua a ferver até engrossar um pouco.

Põe-se uma camada de palitos «La Reine» num prato que possa ir à mesa, borrifam-se com «Sherry» e com a calda da cozedura dos alperches. Põe-se depois por cima uma camada de alperches cozidos, em seguida outra de palitos que se borrifam como os da primeira camada e assim sucessivamente até terminar todas as coisas.

Depois de bem frio cobre-se com natas levemente batidas e açucaradas, perfumadas com uma pitadinha de baunilha em pó.

Pode servir-se gelado, metendo o prato, depois de armado, no frigorífico, durante algumas horas.

N.º 1158 — Doce frio

Açúcar refinado	160 grs.
Manteiga fresca	160 »
Biscoitos duros	160 »
Chocolate em pó	25 »
Cacau em pó.	25 »
Ovo completo	um
Rum ou qualquer licor	duas colheradas

Pelam-se as amêndoas e passam-se uma vez pela màquina; esfarelam-se os bolos ou biscoitos duros, seja qual for a qualidade, desfazendo-os nas mãos. Derrete-se a manteiga em banho-maria e bate-se muito bem com o açúcar e o ovo inteiro, numa tijela, batendo sempre com uma colher de pau. Misturam-se-lhe as amêndoas, o pó dos biscoitos e o resto das coisas, ligando tudo muito bem. Forra-se uma forma com um papel pardo e unta-se com óleo no fundo e nos lados. Deita se a mistura e põe-se por cima um pedaço de papel tambem untado com óleo. Carrega-se com as palmas das mãos, para o doce ficar compacto.

Põe-se no frigorífico durante seis ou sete horas.

(Forma com as paredes lisas, medindo doze centímetros de diâmetro e catorze de altura).

N.º 1159 — Espumas de laranja

Ovos..	dois
Laranja (sumo)..	dois decilitros
Açúcar em pó..	cinco colheres de sopa
Maisena	duas » » »
Curaçau	uma colher de café

Trabalham-se numa tigela as gemas com o açúcar até ficarem em creme branco, junta-se-lhe depois, pouco a pouco, o sumo das laranjas, que deve estar aquecido, e por último o curaçau, mexendo sempre. Deita-se tudo numa caçarola e leva-se ao lume, em banho-maria, batendo sempre com o batedor de rodas. Tiram-se, juntam-se-lhe, enquanto fervente, as claras batidas em castelo. Deita-se em taças, deixa-se arrefecer e serve-se gelado.

N.º 1160 — «Fanfreluche»

Morangos	200 grs.
Bananas	seis
Laranjas	cinco
Açúcar	q. b.
Creme de leite	» »

Arranjam-se os morangos e põem-se a escorrer; descascam-se as bananas e cortam-se às tiras com uma faca de madeira; igualmente se descascam as laranjas e cortam-se em bocados.

Num prato que possa ir á mesa e que seja fundo, colocam-se as frutas às camadas alternadas, polvilhadas com açúcar.

Cobre-se tudo com bastante «Creme de leite» N.º 1008 e põe-se no frigorífico a gelar. Pode perfumar-se o Creme com baunilha.

N.º 1161 — Gelados em taças

A

Leite creme	q. b.
Nata fresca	» »
Cerejas cristalisadas e rum	» »

Faz-se uma porção de leite creme perfumado com limão ou baunilha. Depois de frio, mistura-se com metade do seu volume de nata batida. Para duas tigelas de leite creme leva uma tigela de nata. Mistura-se tudo muito bem e põe-se numa vasilha, no figorífico, para gelar. Ao mesmo tempo põem-se umas cerejas cristalisadas a macerar em rum. Na ocasião de servir, enchem-se as taças com o composto do creme e enfeitam-se por cima com as cerejas.

N.º 1162 — Gelados em taças

B

Passam-se pelo passa-puré 200 grs. de morango que se juntam com 200 grs. de açúcar em ponto alto. Põe-se este polme de morangos no frigorífico para gelar. Descascam-se uns pêssegos; se forem doze põem-se doze colheres de açúcar ao lume com um decilitro de água. Quando ferve, deitam-se os pêssegos que se deixam cozer, pondo-os em seguida tambem no frigorífico. Faz-se uma porção de «Chantilly», que igualmente se põe no frigorífico. Na ocasião de se servir, enchem-se as tacas com o gelado dos morangos; no meio de cada taça coloca-se uma metade de pêssego e enfeitam-se as taças com o creme «Chantilly».

N.º 1163 — Gelados em taças

C

Rodelas de ananás..	q. b.
«Chantilly»	» »
Açúcar refinado	» »

Cortam-se as rodelas de ananás que se põem a macerar em açúcar; faz-se um pouco de «Chantilly» e põem-se ambas as coisas no frigorífico. Na ocasião de se servir, colocam-se, em cada taça, três rodelas de ananás, enfeitando por cima com montes de «Chantilly», nos quais se espetam tiras de ananás.

N.º 1164 — Gelados em taças

D

Derrete-se ao lume, num pouco de água, uma chávena bem cheia de açúcar, deixando ferver até ponto de espadana. Deita-se uma porção de ananás (peso igual ao do açúcar) que se deve ter esmagado no almofariz. Mexe-se muito

bem e põe-se no frigorífico. Arranjam-se uns gomos de laranja que se envolvem em açúcar e se põem também a gelar.

No momento de servir, enchem-se as taças com gelados de ananás e enfeitam-se com os gomos de laranja, açúcarados e gelados.

N.º 1165 — Gelados em taças
E

Faz-se uma porcão de leite creme ao qual se junta uma mão cheia de «Praliné»; faz-se também um pouco de «Chantilly», e põem-se ambas as coisas no frigorífico. Na ocasião de mandar para a mesa, enchem-se as taças com o creme e enfeitam se com o «Chantilly».

N.º 1166 — Gelados em taças
F

Passa-se pela máquina uma porção de castanhas cozidas quentes; em seguida passa-se pela peneira de arame para ficar um polme muito fino. Tempera-se com umas colheres de essência de café, uma pitada de baunilha em pó e o açúcar necessário para ficar bem doce. Liga-se com umas colheres de «Chantilly» e põe-se no frigorífico, assim como o resto do «Chantilly» que houver.

Enchem-se os taças com o creme de castanhas, e guarnecem-se com o «Chantilly» que sobrou.

N.º 1167 — Gelados em taças
G

Faz-se uma porção de leite creme gelado ao qual se juntam umas colheres de chocolate em pó e faz-se também uma porção de «Chantilly», pondo ambas as coisas no frigorífico.

Enchem-se as taças com creme de chocolate gelado, alternando com rodelas de bananas e colheradas de «Chantilly», guarnecendo com rodelas de bananas.

N.º 1168 — Gelados em taças
H

Faz-se leite creme e «Chantilly» e põem-se ambas as coisas no frigorífico. Arranjam-se uns morangos, põem-se numa tijela com açúcar e metem-se também no frigorífico.

No momento de servir, enchem-se as taças até meio com o creme gelado e acabam de encher-se com «Chantilly». Enfeitam-se com os morangos açucarados e gelados.

N.º 1169 — Gelados em taças

I

Creme de leite bem gelado. Enchem-se as taças que se guarnecem com chocolate granulado.

N.º 1170 — Gelados em taças

J

Palitos de «La Reine» embebidos em vinho do Porto; cortam-se ao meio e forram-se com eles os fundos das taças. Enchem-se depois com leite creme perfumado com baunilha, e por cima espalham-se pedaços de frutas cristalizadadas maceradas em vinho do Porto. Metem-se as taças no frigorífico para se servirem geladas.

N.º 1171 — Gelados em taças

K

Leite creme gelado. Enchem-se as taças e guarnecem-se com amêndoas torradas em falhas e cerejas cristalizadas.

N. B. — Nos respectivos capítulos encontram-se todas as receitas dos Cremes, Chocolate granulado, etc., que entram na composição destes gelados em taças.

N.º 1172 — «Mousse» de morangos

Morangos sem pé e lavados	350 grs.
Açúcar em pó	400 »
Nata fresca	meio litro
Baunilha em pó	uma pitada
Limão	sumo de um

Passam-se os morangos por uma peneira, juntam-se-lhe o açúcar, o sumo do limão e a baunilha e bate-se tudo bem para derreter o açúcar. A' parte, bate-se a nata e mistura-se com o puré de morangos. Deita-se a mistura numa forma funda, que deve estar molhada. Põe-se no frigorífico durante seis horas. Na ocasião de desenformar, mete-se a forma em água quente, apenas uns segundos. Vira-se num prato e enfeita se com bons morangos crus que devem estar lavados, bem enxutos num pano e envolvidos em açúcar pilé.
Mete-se o prato no frigorifico até à hora de se servir.

N.º 1173 — Pudim Carmela

Pão de ló	q. b.
Ovos	três
Vinho do Porto	um cálice
Nata fresca	três decilitros
Açúcar	q. b.
Folhas de gelatina	três
Baunilha em pó	q. b.

Faz-se um «Bolo esponja» N.º 728. Depois de frio, corta-se em fatias com as quais se forram as paredes e o fundo de uma forma de lata que seja completamente lisa.

A' parte, faz-se um «Zabaglione» N.º 1146 com três gemas, três colheres de açúcar e o vinho do Porto.

Cortam-se as folhas de gelatina em pedacinhos e levam-se ao lume com o decilitro de água, mexendo sempre até as derreter, e deitam-se depois dentro do «Zabaglione», devagarinho e mexendo sempre.

Batem-se então as claras em castelo firme, bate-se um pouco a nata e misturam-se ambas as coisas; adoçam-se com umas colheres de açúcar, aromatizando com uma pitada de pó de baunilha. Mexe-se bem e mistura-se a nata assim preparada com o «Zabaglione» também já preparado.

Deita-se esta mistura na forma que se forrou com as fatias de pão de ló, e tapa-se tudo com outras fatias que depois farão o fundo do pudim, quando se voltar.

Mete-se a forma no frigorífico durante duas horas, para endurecer muito bem. Na ocasião de servir tira-se do frigorífico, volta-se para o prato onde se quiser servir e enfeita-se com cerejas cristalizadas, ou polvilha-se com «Praliné» N.º 1049.

N.º 1174 — Pudim de Maio

Requeijão bem fresco	250 grs.
Chocolate em «tablette»	100 »
Avelãs ou amêndoas mal torradas	100 »
Claras de ovos	duas
Palitos «La Reine»	q. b.
Leite e açúçar	» »
Rum	um cálice

Passam-se os requeijões por uma peneira de arame e batem-se com uma ou duas colheres de leite; junta-se-lhe depois o chocolate prèviamente ralado, batendo muito bem e, em seguida, as avelãs ou amêndoas mal torradas que se devem ter passado pela màquina. Por fim batem-se as claras em castelo bem firme e misturam-se nesta massa.

Salpicam-se os palitos «La Reine» com um pouco de leite açucarado mis turado com o rum.

Forra-se o fundo e os lados de uma forma quadrada com uns palitos e vai-se enchendo com camadas alternadas de palitos e creme de requeijão. A última camada deve ser de palitos. Mete-se a forma no frigorífico durante algumas horas ou, na falta deste, num alguidar cheio de gelo e sal grosso.

Depois de gelado volta-se para um prato, enfeita-se com frutas cristalizadas e serve-se imediatamente.

N.º 1175 — Taças da Califórnia

Leite	meio litro
Farinha de trigo muito fina	80 grs.
Açúcar refinado	100 »
Açúcar pilé	100 »
Miolo de avelãs	100 »
Manteiga fresca	30 »
Gemas de ovos	três
Claras	duas
Morangos crus	q. b.

Desfaz-se a farinha num pouco de leite frio e, à parte, desfazem-se as gemas noutra porção de leite. Misturam-se todas as coisas com o resto do leite e o açúcar refinado; deita-se tudo num fervedor de leite ou numa outra vasilha semelhante. Põe-se ao lume, em calor brando, e bate-se com o batedor de rodas até espumar e adquirir o dobro do volume, deitando, às colheradas, as claras, que devem estar batidas em castelo, à medida que se vai batendo. No fim junta-se-lhe a manteiga e tira-se. Mistura-se ao creme o «Praliné» de avelãs que se deve ter preparado conforme indica a receita N.º 1050.

Enchem-se taças com este creme espetando por cima morangos crus temperados com açúcar. Põem-se a gelar.

N. B. — Os 100 grs. de açúcar pilé são para fazer o «Praliné».

N.º 1176 — Taças de «mousse» de morangos

Açúcar refinado	250 grs.
Morangos crus	250 »
Creme «Chantilly»	q. b.
Água	dois decilitros e meio
Sumo de	meio limão

Põe-se o açúcar ao lume com a água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio muito grosso e põe-se a arrefecer; preparam-se os morangos, lavam-se,

enxugam-se e passam-se por uma peneira de arame, ou melhor, por ser mais rápido, pelo passa-puré. Junta-se o polme dos morangos à calda de açúcar, deita-se-lhe um pouco de sumo de limão e uma pitadinha de pó córante vermelho para ficar com uma cor viva. A' parte, tem-se feito uma porção de «Chantilly» N.º 1005. Mistura-se o «Chantilly com o polme de morangos, põe-se numa tigela e esta no frigorífico durante umas cinco horas. Serve-se em taças, pondo no meio de cada uma um montinho de «Chantilly», que se reservou para enfeitar.

N.º 1177 — Taças Robertson

Leite	meio litro
Farinha de Custarda	duas colheres de sopa
Açúcar	80 grs.
Chocolate em «tablette».. ..	50 »
«Chantilly»	q. b.

Põem-se três decilitros de leite ao lume e quando ferverem junta-se-lhe e Custarda desfeita num decilitro de leite frio, depois o açúcar, deixa-se ferver dois minutos e tira-se do lume. desfaz-se, à parte, o chocolate em banho-maria; quando estiver bem mole, junta-se-lhe, fora do lume o restante decilitro de leite frio, misturando-se tudo com o polme de Custarda. Se se preferir mais doce podem juntar-se-lhe mais umas colheres de açúcar. Bate-se até estar morno e enchem-se as taças com este creme; no meio de cada uma leva um monte de «Chantilly» N.º 1005 e põe-se no frigorífico até estar bem frio.

N.º 1178 — Taças «Roi Dagobert»

Laranjas boas	quatro
Uvas brancas doces.	uma chávena
Morangos sem pé	» »
Bananas	duas
Sumo de	um limão
Açúcar	q. b.
Nata fresca	um decilitro

Descascam-se as laranjas, cortam-se em bocadinhos tirando-lhes as pevides; tiram-se as graínhas às uvas, lavam-se os morangos e cortam-se as bananas às rodelas com uma faca de madeira. Põem-se os frutos, assim preparados, numa tijela grande, tempera-se com o sumo de limão e açúcar ao gosto, devendo ficar bem doce; mexe-se para auxiliar a derreter o açúcar e põe-se a tijela no frigorífico. A' parte, faz-se um pouco de «Chantilly» N.º 1005 e põe-se também a gelar. Antes de ir para a mesa distribui-se a fruta por taças dando-lhe a forma de pequenos montes. No cimo põe-se uma colher de «Chantilly» espetando um bonito morango no cocoruto. Metem-se as taças no frigorífico até à hora de se servirem.

N.º 1179 — «Timbales» de amêndoa

Leite	três decilitros
Açúcar refinado.	200 grs.
Amêndoa (miolo)	150 »
Nata fresca.	dois decilitros
Folhas de gelatina	20 grs.
Agua	meia chávena
Licor de cacau ou de café ..	dois cálices
Ovos	dois
Açúcar para o molho	seis colheres de sopa
Agua » » »	dois decilitros

Derrete-se o açúcar no leite, mexendo-o muito bem; à parte, derretem-se as folhas de gelatina na meia chávena de água (um decilitro), e deita-se no leite. Põe-se a arrefecer e espera-se que comece a endurecer. Entretanto, pela-se a amêndoa e pisa-se muito bem até ficar bem fina; bate-se um pouco a nata e juntam-se-lhe as claras em castelo, isto, quando se vê que o leite começa a prender. Juntam-se então as claras que se preparam com o leite, a seguir os cálices de licor e por fim a massa da amêndoa, mexendo tudo levemente.

Põe-se a mistura em taças pequenas, conforme se explica na receita N.º 1182, seguindo idêntico processo para a refrigeração e para desenformar as «Timbales». No dia seguinte, põem-se num prato onde devem servir-se e cobrem-se com o seguinte creme;

Açúcar	seis colheres de sopa
Gemas de ovos	duas
Agua	dois decilitros

Põe-se o açúcar com a água ao lume e, apenas ferve, tira-se e deitam-se as gemas batidas, que voltam ao lume, só para cozerem.

Fica um creme fluído.

N.º 1180 — «Timbales» de café

Ovos..	dois
Açúcar	quatro colheres de sopa
Essência de café	uma colher de chá
Amêndoas peladas e pisadas	40 grs.
Folhas de gelatina..	30 »
Nata fresca	um decilitro
Baunilha em pó	uma pitada
«Creme de Custarda»	q. b.

Põem-se as gemas com o açúcar num tacho e este dentro de um outro

com alguma água quente. Leva-se a lume muito brando e vai-se batendo com um batedor de rodas para as gemas engrossarem e crescerem. Tira-se do calor, juntam-se-lhes o miolo de amêndoa bem pisado, a essência de café e a gelatina prèviamente desfeita ao lume num pouco de água quente. Mexe-se tudo para ligar, põe-se em sítio fresco e deixa-se em descanso para endurecer. Nessa altura batem-se as claras em castelo bem firme, misturam-se com a nata, que também deve estar levemente batida, e o pó de baunilha. Mistura-se a nata assim preparada com o creme solidificado, mexe-se tudo, distribui-se por taças e deixa-se gelar,

Serve-se acompanhado com um «Creme de Custarda» gelado. Querendo desenformar, procede-se como indica a receita N.º 1182.

N.º 1181 — «Timbale» de café com leite

Açúcar	200 grs.
Folhas de gelatina..	15 »
Ovos..	três
Nata fresca	quatro decilitros
Leite	dois »
Café bem forte	um decilitro
Maisena	uma colherinha de café

Desfaz-se a maisena no leite frio, juntam-se-lhe as gemas e bate-se tudo muito bem até estar desfeito; deita-se o resto do leite, leva-se ao lume para ferver, mexendo sempre e em calor fraco para não talhar; antes de se tirar do lume junta-se-lhe o café e a gelatina, desfeita ao calor e à parte, num pouco de água. Depois de tudo bem ligado tira-se e deixa-se amornar. Juntam-se então três decilitros de nata, prèviamente batida; mexe-se para a encorporar no creme e deita-se tudo numa forma que se deve ter molhado com água. Põe-se no frígorífico para gelar. Guarda-se também no frigorífico o resto da nata e põem-se de parte as claras que ficaram. Na ocasião de servir bate-se um pouco a nata e, separadamente, batem-se as claras em castelo; misturam-se ambas as coisas e adoçam-se com um pouco de açúcar peneirado. Desenforma-se a «Timbale», voltando-a para o prato onde se servir e enfeita-se com montinhos da nata que se preparou. Deixa-se no frigorífico até à hora de ir para a mesa.

N.º 1182 — «Timbale» imperiale

Leite..	**um litro**
Açúcar refinado	**250 grs.**
Gelatina...	**12 folhas**
Gemas de ovos.	**dez**
Claras » »	**»**

Nata fresca.	dois decilitros e meio
«Praliné»	quatro colheradas
Licor de tangerina..	uma colher de sopa
Creme para acompanhar. ..	q. b.

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem ; deita-se-lhes em cima, batendo sempre com uma colher de pau, o leite a ferver. A' parte, desfazem-se no lume, num pouco de água, as folhas de gelatina, cortadas em pedacinhos, e juntam-se também as gemas com o leite; põe-se tudo a arrefecer e, quando começa a endurecer, batem-se as claras em castelo bem firme e ligam-se com a nata que também se bateu um pouco. Deita-se-lhes uma porção de «Praliné» N.° 1049 e junta-se tudo no creme que deve estar meio solidificado, mexendo com uma colher de pau. Perfuma-se com uma colher de bom licor e deita-se a mistura em pequenas chávenas ou tigelas que se devem ter molhado com água e escorrido sem as limpar. Metem-se eo frigorífico e servem-se desenformadas e geladas. Acompanham-se com «Creme de leite» N.° 1008, servido, à parte, numa taça.

N.° 1183 — «Timbale» de morangos

Morangos	500 grs.
Açúcar	200 »
Folhas de gelatina..	dez
Nata	três decilitros
Morangos e «Kirsh».	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se levantar fervura para engrossar um pouco. Passam-se os morangos por uma peneira; mistura-se-lhes a calda e a gelatina derretida ao lume num pouco de água, mexendo bem. Junta-se a este polme a nata feita em «Chantilly» N.° 1005, e mexe-se. Põe-se a gelar numa forma prèviamente molhada. Depois de solidificada desenforma-se e enfeita-se com bons morangos crus macerados em «Kirsh» ou feitos em compota leve.

N.° 1184 — «Timbale» com molho de morangos

Doce:

Leite.	meio litro
Açúcar pilé	125 grs.
«Praliné» N.° 1049.	50 »
Folhas de gelatina	três
Gemas de ovos	quatro
Claras » »	duas

Molho:

Açúcar refinado	125 grs.
Morangos crus	250 »
Sumo de limão	q. b.

Batem-se as gemas com o batedor de rodas e vai-se-lhes juntando o açúcar, batendo sempre; no fim deita-se em cima o leite quase a ferver, mexendo sempre. Derrete-se, ao lume, a gelatina com um pouco de água, e junta-se à mistura assim como o «Praliné». Por fim batem-se as claras em castelo e misturam-se também. Deita-se tudo numa forma que deve estar molhada com água e mete-se no frigorífico até o dia seguinte. Põe-se ao lume o açúcar com metade do seu peso de água; passam-se os morangos pelo passa-puré e deitam-se na calda do açúcar que está sobre o lume. Não se deve deixar o açúcar em ponto muito alto. Deitam-se-lhes uns pingos de sumo de limão e guarda-se de parte. No dia seguinte, desenforma-se a «Timbale» para o prato onde se servir, cobre-se com o creme de morangos, e mete-se o prato no frigorífico até à hora de ir para a mesa.

N.º 1185 — Preto caiado

Chocolate em pó	150 grs.
Açúcar refinado	100 »
Amêndoa (miolo)	60 »
Maisena	40 »
Leite.	meio litro
«Chantilly»	q. b.

Desfaz-se a maizena numa tigela com um pouco de leite frio; junta-se-lhe o chocolate e desfaz-se tudo muito bem com o leite suficiente para ficar uma papa muito bem ligada.

Põe-se ao lume o resto do leite e, quando ferver, deita-se para a tigela, mexendo sempre. Deita-se a mistura num tacho, junta-se-lhe o açúcar e a baunilha e põe-se em lume brando para ferver, mexendo sem parar. Tira-se e junta-se-lhe a amêndoa, passada uma vez pela máquina. Mistura-se tudo e deita-se numa forma prèviamente molhada com água e ràpidamente escorrida. Põe-se a gelar preferìvelmente no frigorífico, durante doze horas. Desenforma-se e enfeita-se com «Chantilly» N.º 1005. Põe-se de novo no frigorífico até o momento de se servir.

Para o «Chantilly» basta um decilitro de nata e uma clara de ovo.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1186 — Preto e branco

Chocolate muito bom, em «tablette».	190 grs.
Manteiga fresca..	180 »
Açúcar refinado..	100 »
Ovos frescos.	três
«Chantilly»..	q. b.
Miolo de amêndoa falhado e levemente torrado	» »

Derrete-se o chocolate em banho-maria num tachinho; vai-se virando com uma colher para amolecer de ambos os lados e, quando estiver todo igualmente brando, junta-se-lhe a manteiga e o açúcar e mexe-se para o reduzir a um polme muito fino e homogéneo. Juntam-se então as gemas, que devem estar batidas, e liga-se tudo para as cozer. Tira-se do lume e deixa-se arrefecer enquanto se batem as claras em castelo bem firme. Misturam-se com o creme de chocolate e torna-se a mexer tudo. Deita-se o composto numa forma prèviamente untada com óleo e mete-se no frigorífico, ou num alguidar cheio de bocados de gelo e sal grosso, se não houver frigorífico. Deve deixar-se em sítio fresco durante umas dezoito horas.

Na ocasião de se servir, volta-se para uma taça um pouco funda, cobre-se todo com uma porção de «Chantilly» N.º 1005, de forma que fique tapado. Espalham-se por cima as amêndoas falhadas e depois levemente torradas. Deve conservar-se em sítio fresco até à hora de ir para a mesa.

N.º 1187 — Pudim gelado de chocolate

A

Farinha..	50 grs.
Açúcar	80 »
Chocolate ralado..	50 »
Manteiga fresca	50 »
Leite	meio litro
Licor de tangerina	dois cálices

Desfaz-se a farinha no leite, pouco a pouco, para não fazer grumos; bate-se bem e junta-se-lhe o açúcar e o chocolate. Leva-se esta mistura ao lume deixando ferver até a farinha estar cozida, o que é rápido, e mexe-se sempre para não pegar; tira-se, junta-se-lhe a manteiga, batendo bem. Enche-se a pudineira com água que a seguir se deita fora e deitam-se nela os cálices de licor. Deita-se imediatamente para dentro o creme de chocolate e mete-se a pudineira no frigorífico durante algumas horas. Sendo feito de véspera fica melhor. Depois de desenformado pode cobrir-se com «Creme Custarda» N.º 1009, perfumado com uma pitada de pó de baunilha, tornando a metê-lo no frigorífico até à hora de ser servido.

(Forma com buraco no centro com doze centímetros de diâmetro e oito centímetros de altura.)

N.º 1188 — Pudim gelado de chocolate

B

Açúcar	250 grs.
Cacau	60 »
Nata..	dois decilitros
Leite	quatro decilitros
Farinha de Custarda. ..	quatro colheres de sopa
Sal	uma pitada
Perfume de baunilha ..	q. b.

Desfaz-se a Custarda num pouco de leite frio juntamente com o cacau em pó e bate-se bem para ligar, sem fazer grumos. Põe-se o resto do leite ao lume e, quando ferver, mistura-se no cacau desfeito com a farinha e volta tudo ao lume durante uns cinco minutos até engrossar e cozer. Tira-se, junta-se o açúcar, batendo até o desfazer, perfuma-se com a pitada de baunilha, o sal, e no fim a nata, que deve estar um pouco batida. Deita-se a mistura numa forma molhada e mete-se no frigorífico durante algumas horas. Desenforma-se, coloca-se num prato e enfeita-se por cima com rosas cristalizadas. Deita-se à volta um pouco de leite creme rosado que se obtém desfazendo uma colher de chá de maizena nuns dois decilitros de leite e que se leva ao lume para cozer, temperando com açúcar ao gosto, dando-lhe a cor rosada com uma pitada de pó còrante cor de rosa. Deixa-se arrefecer o creme antes de deitar no prato.

(Forma com buraco no centro com quinze centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1189 — Pudim moleque

Miolo de amêndo.	125 grs.
Açúcar refinado..	125 »
Manteiga sem sal.	125 »
Chocolate em pau	125 »
Ovos	quatro
«Chantilly»	q. b.

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina até ficar uma massa muito fina. Rala-se o chocolate e derrete-se a manteiga em banho-maria; misturam-se as duas coisas e juntam-se com a amêndoa que se pisou. Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem e ligam-se com a massa de chocolate. Batem-se as claras em castelo, misturam-se com todas as outras coisas e deitam-se numa forma que se mete num tacho com água para cozer o pudim em banho-maria, no forno.

Depois de cozido, desenforma-se, voltando-o para um prato.

Com uma porção de «Chantilly» N.º 1005, faz-se em cima do pudim um monte terminando num bico.

Quando se desenforma o pudim deve gelar-se durante algumas horas antes de se enfeitar o «Chantilly» e servi-lo bastante frio, ou mesmo gelado, se for no Verão.

(Forma com doze centímetros de diâmetro e dez de altura.)

N.º 1190 — Pudim Pepita

Arroz de Veneza..	200 grs.
Açúcar	150 »
Manteiga	30 »
Morangos	400 »
Leite	quatro decilitros
Gemas de ovos	duas
Vagem de baunilha	uma
«Chantilly»..	q. b.
Açúcar	q. b.
Vinho do Porto..	dois cálices

Lava-se o arroz e põe-se num tacho, a abrir, num pouco de água temperada com sal; quando o arroz estiver aberto junta-se-lhe o leite, que deve estar a ferver, o açúcar, a vagem de baunilha e deixa-se cozer em lume brando mexendo de vez em quando para não pegar.

Se for necessário deita-se-lhe mais leite. Quando estiver pronto tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de leite e volta ao lume a cozê-las. Tira-se novamente, deita-se-lhe a manteiga, mexendo bem, e deixa-se arrefecer completamente, tirando-se depois a vagem de baunilha. Junta-se-lhe então uma porção de «Chantilly» N.º 1005. Mexe-se levemente e deita-se numa forma de buraco no centro que deve estar prèviamente molhada. Põe-se no frigorífico durante quatro horas, pelo menos. A' parte, arranjam-se os morangos que devem ser muito bons e aos quais se tiram os pés e depois se lavam muito bem. Põem-se numa tijela, salpicam-se com umas colheradas de açúcar, regam-se com o vinho do Porto e metem-se também no frigorífico. Quando se quiser preparar o prato, desenforma-se o pudim de arroz num prato grande e um pouco fundo. Guarnece-se com os morangos, espetando-os, de forma a fazerem um cordão à volta, tanto em baixo como em cima; escolhem-se para esse fim os maiores e os mais bonitos. O resto deita-se no buraco do centro. Torna a meter-se o prato, assim preparado, no frigorífico até à hora de servir.

(Forma com buraco no centro medindo dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N. B, Para o «Chantilly» basta um decilitro e meio de nata, devendo aproveitar-se as claras que sobraram das gemas que se deitaram no arroz.

N.º 1191 — *Pudins garotos*

Leite..	meio litro
Açúcar refinado	100 grs.
Maisena..	60 »
Perfume de baunilha ou de casca de limão	q. b.
Creme de «Custarda»	» »

Põem-se quatro decilitros de leite ao lume juntamente com o açúcar e o perfume que se quiser deitar. Desfaz-se, à parte, a maisena com o resto do leite e deita-se no tacho quando o leite estiver quente, deixando levantar fervura, para cozer.

Molham-se com água uma porção de tijelas pequenas ou chávenas redondas e baixas, deita-se-lhes o creme e põem-se a gelar. Na ocasião de se servirem, voltam-se para um prato muito grande que possa ir à mesa, ou põe-se cada um num pratinho de doce correspondente a cada pessoa. Tornam a voltar--se os pudins para ficarem com a parte lisa e maior para fora. Decoram-se do seguinte modo; com um pouco de còrante vermelho desenha-se-lhes a boca; põe-se no sítio dos olhos um bocadinho de passa de Corinto; com còrante castanho desenham-se os sobrolhos e as pestanas; com o vermelho avivam-se as faces, e o cabelo pode imitar-se com um pouco de geleia de fruta muito escura. Marca-se o nariz com uma tirinha de miolo de amêndoa. Fazem-se fàcilmente os desenhos molhando vários palitos nas diferentes cores.

Deitam-se de volta umas colheradas de «Creme Custarda» N.º 1009 e conservam-se em sítio fresco até irem para a mesa.

Massas para forrar torteiras e caixas para pastéis

N.º 1192 — Massa para forrar torteiras

Farinha de trigo..	150 grs.
Manteiga meio-sal	75 »
Agua	30 »
Açúcar refinado	30 »
Sal	uma pitada

Peneira-se a farinha para um alguidar e esfrega-se com a manteiga até ambas as coisas estarem encorporadas. Derrete-se o açúcar e o sal na água, deita-se para o alguidar, amassa-se muito ràpidamente e faz-se numa bola.

A torteira deve estar preparada, untada com banha e polvilhada com farinha. Estende-se a massa, com o rolo, em cima da mesa enfarinhada, deixando-a ficar em redondo, mais ou menos do tamanho da torteira. Levanta-se com ambas as mãos, e coloca-se em cima dela, ajeitando-a muito bem, tanto no fundo, como em volta da parede da forma. Depois de cozida, despega-se, coloca-se no prato onde se servir e deita-se-lhe o recheio que se quiser.

Quando a massa se parte, ajeita-se aos bocados, compondo-a de maneira a tapar toda a torteira. Mete-se em forno esperto para cozer.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diâmetro e três de altura).

N.º 1193 — Massa para fazer caixinhas

(*Pasta Frolla*)

Farinha de trigo..	250 grs.
Banha	125 «
Açúcar refinano..	65 »
Sal fino	uma pitada
Ovo	um inteiro
Raspa de casca de limão	q. b.

Deita-se a farinha num alguidar e põem-se todas as outras coisas em cima; amassa-se tudo ligeiramente com os dedos, trabalhando a massa o me-

nos possível. Faz-se numa bola. Tiram-se pedaços que se moldam com os dedos para forrar pequenas formas de quéques, lisas ou caneladas, ajeitando para tapar toda a forma. Não é preciso untá-las porque a massa tem bastante gordura.

Metem-se no forno, em cima da chapa, com calor bastante esperto. Depois de cozidos saltam, auxiliando com um palito.

Depois de frias enchem-se com o recheio que se quiser.

(Veja receita N.º 1195).

N.º 1194—Massa género «sablé»

Farinha de trigo	200 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga de meio-sal	125 »
Gemas de ovos	duas
Fermento em pó..	uma colher de sopa
Leite	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; põem-se em cima as gemas, o açúcar e a manteiga e começa a amassar-se, juntando-lhe o leite que for necessário para fazer uma massa bem ligada.

Esta massa, como todas as deste género, deve ser pouco trabalhada e nunca é batida.

(Serve para fazer biscoitos ou para forrar formas).

N.º 1195—Massa tenra doce para tortas, caixas de pastéis, etc., etc.

(Pate Brisée)

À portuguesa:

Farinha de trigo..	300 grs.
Açúcar refinado..	100 »
Manteiga	100 »
Banha	50 »
Ovo	um
Sal fino	uma pitada

Peneira-se a farinha para um alguidar, põem-se em cima todas as outras coisas e amassam-se ràpidamente. Não se deve cançar a massa nem batê-la.

N.º 1196—Massa tenra doce para tortas, caixas de pasteis, etc., etc.

A romana:

Farinha de trigo..	500 grs.
Manteiga	125 »
Banha pura..	125 »
Açúcar refinado..	125 »
Gemas de ovos	quatro
Sal fino	uma pitada
Canela..	» »
Raspa de casca de limão	q. b.

Processo idêntico ao da receita N.º 1195.

N.º 1197—Massa tenra doce para tortas, caixas de pasteis, etc., etc.

A francesa:

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga..	125 »
Agua..	q. b.
Sal fino	» »

(Processo idêntico, deixando descansar a massa uma hora antes de se empregar).

N.º 1198—Massa tenra doce para tortas, caixas de pasteis, etc., etc.

A milanesa:

Farinha de trigo	500 grs.
Açúcar	200 »
Manteiga..	200 »
Gemas de ovos	três
Sal fino	q. b.
Agua..	alguns pingos
Raspa de casca de limão	q. b.

(Mesmo processo da receita N.º 1195).

N.º 1199—Massa tenra doce para tortas, caixas de pasteis, etc., etc.

Á napolitiana:

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga	125 »
Banha pura	125 »
Miolo de amêndoa pelado e muito bem pisado	200 »
Açúcar refinado.	200 »
Gemas de ovos..	seis
Sal fino	q. b.
Raspa de casca de limão	» »

(Mesmo processo da receita N.º 1195)

Tortas

As Tortas são uns doces magníficos, de fácil e rápida preparação. Podem fazer-se Tortas bastante económicas enchendo-as com um pouco de «Creme de Custarda» ou «Leite creme», guarnecendo-as por cima com montinhos de doces de fruta, ou simplesmente nozes, amêndoas ou frutas cristalizadas. Também são muito boas recheadas com qualquer compota, perfumada com um cálice de bom licor. Nas receitas apresentadas há Tortas deliciosas, devendo mencionar-se as N.os 1209 e 1212. Com um pouco de imaginação e gosto, recorrendo, muitas vezes, às provisões que existem em casa, conseguem fazer-se Tortas variadíssimas e lindas Algumas preparam-se forrando primeiramente as formas com qualquer das Massas indicadas neste Capítulo, e no anterior, cujas massas devem ser *pouco trabalhadas*. As formas, tabuleiros ou caixinhas para pastéis devem ser pouco untados. Metem-se em seguida no forno para cozer, depois é que se enchem, e só voltam ao forno quando os recheios necessitam de ser cozidos ou apenas tostados

N.º 1200 — Torta de amêndoa à Milanesa

(*MANDORLATA MILANESE*)

(*Aproveitamento das claras*)

Amêndoa (miolo)..	125 grs.
Açúcar refinado	200 »
Manteiga sem sal..	100 »
Farinha de batata	» »
Clara de ovos.	cinco
Miolo de amêndoa pelado e falhado..	uma mão cheia
Açúcar pilé para polvilhar..	q. b.
Massa para forrar a torteira	» »

Faz-se a Massa N.º 1192 com o qual se forra uma torteira que se deve ter untado com manteiga. Misturam-se numa tijela a amêndoa bem pisada, o açúcar, a manteiga e a farinha de batata. Bate-se tudo quanto for possível, e no fim juntam-se-lhe as claras em castelo, mexendo muito bem. Entretanto, tem-se metido no forno a torteira para cozer a massa; tira-se, deita-se a massa de amêndoa que se bateu, e por cima espalham-se umas amêndoas falhadas, embrulhadas numa mão cheia de açúcar pilé. Mete-se a torteira outra vez no forno para cozer o doce.

Calor moderado, para cozer devagar.

(Torteira medindo vinte e cinco centímetros de diâmetro e três de altura).

N.º 1201 — Torta de amêndoa

Massa :

Farinha de trigo ..	150 grs.
Manteiga..	75 »
Agua	30 »
Açúcar	uma colher de sopa bem cheia
Sal	uma pitada

Esfrega-se a manteiga na farinha, desfaz-se o açúcar e o sal na água, que deve estar levemente morna, e amassa-se tudo junto o mais ràpidamente possível. Estende-se a massa sobre a pedra da mesa, com o rolo de madeira, até obter um redondo mais ou menos do tamanho da torteira, que já deve estar untada, e coloca-se dentro a massa ajeitando bem para ficar toda forrada por igual. Vai ao forno a cozer. Depois de cozida enche-se com o recheio.

Recheio :

Açúcar	200 grs.
Amêndoa (miolo)	100 »
Requeijão	60 »
Manteiga fresca	100 »
Gemas de ovos..	quatro

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana; deita-se a amêndoa pelada e pisada, o requeijão passado pela peneira, um pouco de casca de laranja ralada para aromatizar, e deixa-se ferver um pouco para ligar. Tira-se, deitam-se-lhe as gemas desfeitas num pouco de leite (uma colher) e volta ao lume só a cozê-las. Tira-se novamente, junta-se-lhe a manteiga, bate-se bem para a desfazer, enche-se a torteira com esta massa, e mete-se no forno para secar ligeiramente. Tira-se da forma depois de fria, polvilhando-a com canela, caso se goste.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diametro e três de altura).

N.º 1202 — Torta de ananás

Ananás	seis rodelas
Açúcar	peso igual ao do ananás
Leite.	três decílitros
Farinha Custarda	uma colher de sopa
Açúcar para o creme	q. b.
Sumo de limão	» »
Açúcar pilé	» »

Faz-se a massa conforme se explicou na receita N.º 1201, procedendo em tudo da mesma forma. Coze-se no forno, e tira-se. Põe-se ao lume o açúcar em peso igual ao do ananás, deitando-lhe uma gota de água. Deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana; deitam-se cinco rodelas do ananás cortadas em bocadinhos, deixa-se ferver um pouco e põe-se de parte. Põe-se o leite ao lume e, quando ferve, deita-se em cima da farinha de Custarda, que deve estar desfeita num pouco de leite frio. Mexe-se bem e volta ao lume para engrossar; tira-se, tempera-se com açúcar, adoçando levemente.

Coloca-se a torta onde se quiser servir, deita-se-lhe dentro o ananás e a

respectiva calda, que deve estar apenas morna. Cobre-se isto com o «Creme da Custarda» e coloca-se em cima, a guarnecer, a rodela de ananás inteira que se pôs de parte. Salpica-se tudo com açúcar pilé e serve-se.

(Torteira com vinte e dois de centímetros de diâmetro e três de altura).

N.º 1203 — Torta de bananas

Doce de pêssego	q. b.
Bananas	» »
Amêndoas	» »

Faz-se a massa N.º 1192 com a qual se forra a torteira conforme ensina a receita. Depois de cozida e arrefecida cobre-se o fundo com uma pequena camada de doce de pêssego bem esborrachado; em seguida tapa-se tudo com rodelas de banana crua, cortadas com uma faca de madeira. Torna-se a pôr uma camada de doce de pêssego esborrachado para ficar como se fosse uma marmelada e polvilha-se abundantemente com miolo de amêndoas peladas, feitas em tiras. Mete-se no forno e quando a amêndoa estiver còrada tira-se e deixa-se arrefecer.

N.º 1204 — Torta de cerejas

Massa:

Manteiga fresca	140 grs.
Açúcar refinado	140 »
Farinha de trigo	140 »
Gema de ovos.	cinco
Clara » »	uma
Fermento em pó	uma colherinha de café

Bate-se bem a manteiga e mistura-se com a açúcar. Pedeira-se a farinha com o fermento. Vão-se então misturando as gemas com o açúcar, alternando com a farinha, depois o ovo inteiro e no fim o resto da farinha, amassando muito bem. Prepara-se uma torteira conforme se explicou na receita N.º 1192, estende-se a massa pelo mesmo processo, enche-se a torteira com as cerejas cruas, polvilham-se com açúcar pilé e mete-se no forno.

Recheio para a torta:

Cerejas pretas muito sãs..	q. b. para encher a torteira
Açúcar pilé	» »

Tiram-se os pés e os caroços às cerejas, lavam-se muito bem, antes de se descaroçarem, e em seguida enxugam-se em panos até lhes tirar toda a humidade.

(Torteira com vinte e cinco centímetros de diâmetro e quatro de altura)

N.º 1205 — Torta de chocolate

Chocolate em «tablette» ..	100 grs.
Açúcar refinado	100 »
Açúcar pilé	q. b.
Ovos	seis
Leite	três decilitros
Farinha de maisena	uma colher de chá cheia

Faz-se a massa para forrar a torteira escolhendo uma das várias receitas apresentadas. Depois da torta cozida deixa-se esfriar.

Derrete-se o chocolate, num tachinho, em banho-maria. Mistura-se-lhe o leite, onde se deve ter desfeito a farinha, e deixa-se ferver mexendo sempre. Tira-se do lume, juntam-se-lhe as gemas prèviamente batidas, e volta a lume brando para as cozer, mexendo sem parar para não talharem. Não esquecer de deitar o açúcar refinado quando se deita o leite, e se gostarem menos doce pode levar menos do peso indicado.

Logo que o creme engrossa deita-se na torta. Batem-se as claras em castelo bem firme, espalham-se por cima do creme de chocolate, polvilham-se com açúcar pilé e volta a torta ao forno só para còrar as claras, o que é rápido.

N. B. — Também se pode encher uma torta com «Mousse» de chocolate Veja a receita N.º 1034.

N.º 1206 — Torta de doce de frutas

(Para almoço)

Massa:

Porções e processo igual ao N.º 1192.

Recheio:

Doce de pera ou de pêssego..	q. b.
Creme de leite ou de Custarda (N.ºs 1008 e 1009)	» »
Nozes (miolo)	» »
Geleia de fruta.	» »

Coze-se a torta, desenforma-se, e depois de colocada onde se quiser servir, barra-se toda com a geleia prèviamente aquecida em banho-maria. Espalha-se por cima o creme de leite, que deve ser bastante grosso, e deixa-se arrefecer.

Enche-se com o doce de fruta que se dispõe com os pedaços bem distribuídos tapando ligeiramente com nova camada de creme. Põem-se por cima as nozes partidas em pedaços pequenos.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diâmetro e três de altura).

N.º 1207 — Torta de maçã

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga	125 »
Açúcar refinado	100 »
» para deitar na maçã ..	q. b.
Banha	uma colher de sopa
Ovo	um
Gema	uma
Canela em pó	q. b.
Maçãs reinetas	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar; põem-se em cima o açúcar (100 grs.), a manteiga, a banha e um ovo. Amassa-se tudo junto até estar ligado. Faz-se a massa numa bola que se põe em cima da pedra da mesa que deve estar enfarinhada. Estende-se com o rolo e forra-se uma torteira (das que têm o fundo falso) que primeiramente se unta muito bem com banha. Quando a massa se parte, tiram-se bocados que se ajeitam com os dedos, de maneira que o fundo e os lados fiquem todos tapados. Enche-se então a forma com camadas sucessivas de rodelas de maçã, colheres de açúcar e pitadas de canela; não se deve deitar muito açúcar para não ficar muito enjoativo.

Estende-se o resto da massa com cuidado para obter uma rodela com a qual se cobre a maçã, formando uma tampa; com os bocadinhos que sobejam fazem-se uns rolinhos que se colocam por cima como se fosse uma grade. Pinta-se tudo com gema de ovo desfeita com um pouco de leite e mete-se em forno de calor mediano para cozer devagar. Leva mais ou menos uma hora e meia. Deve empregar-se uma torteira da medida que se indica porque é a necessária para a quantidade da massa desta receita.

(Torteira medindo vinte e dois contímetros de diâmetro e seis de altura.)

N.ºº 1208 — Torta de maçã enfeitada

Farinha de trigo	150 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga de meio-sal..	50 »
Ovo inteiro	um
Leite	uma colher de sopa
Canela em pó	» » » chá
Fermento em pó	» » » »

Maçãs	q. b.
Miolo de coco ralado	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar, põem-se em cima todas as coisas mencionadas, menos o coco e as maçãs. Amassam-se muito bem até fazer uma massa fina que se faz numa bola. Põe-se em cima da mesa enfarinhada, estende-se com o rolo até fazer uma rodela do tamanho da torteira, que deve estar bem untada. Levanta-se a massa com as mãos, põe-se em cima da torteira e ajeita-se muito bem no fundo e dos lados, para ficar com a forma exacta. Cobre-se todo o fundo com rodelas de maçã, pondo-as em rodas, bem unidas; carrega-se um pouco em cada rodela, na parte de baixo, de maneira que fiquem colocadas em forma de escamas. Polvilham-se com açúcar refinado e vai ao forno a cozer.

Em estando cozida, tira-se, põe-se no prato onde se servir, e polvilha-se com coco ralado. E' melhor fria.

Deve cozer-se em forno de temperatura moderada, para cozer toda por igual.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diâmetro e quatro de altura.)

N.º 1209 — Torta de morangos

Massa :

Farinha de trigo.	210 grs.
Açúcar refinado	20 »
Manteiga sem sal	125 »
Gemas de ovos	duas

Peneira-se a farinha, esfrega-se com a manteiga e em seguida liga-se com as gemas. Unta-se a torteira, forra-se com a massa, tendo-a prèviamente estendido em cima da mesa com o rolo de madeira, dando-lhe a forma arredondada, mais ou menos do tamanho que seja necessário para tapar a torteira. Mete-se no forno para cozer; quando estiver quase pronta, tira-se, deita-se-lhe o recheio de morangos que se prepara enquanto a massa está no forno. Volta ao forno a acabar de cozer e a tostar o creme.

Recheio para a torta :

Morangos crus	400 grs.
Claras de ovos	duas
Açúcar refinado	três colheres de sopa

Tiram-se os pés aos morangos, lavam-se muito bem, e enxugam-se nuns panos. A' hora de deitar o recheio na torta, batem-se as claras em castelo bem

firme, junta-se-lhe o açúcar e no fim os morangos cortados aos pedaços, misturando tudo muito bem.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diâmetro e três de altura.)

N.º 1210 — Torta de queijo

Massa e processo igual ao N.º 1192 ou 1195. Quando está cozida, deita-se-lhe o recheio e volta ao forno só a tostar lèvemente.

Recheio:

Requeijão ou queijo fresco ..	250 grs.
Açúcar	130 »
Nata fresca	um decilitro e meio
Manteiga	duas colheres de sopa
Ovos	dois

Escorrem-se muito bem os queijos e apertam-se num pano. Passam-se por uma peneira e juntam-se-lhes a nata e a manteiga, mexendo muito bem. A' parte, põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto grosso. Tira-se do lume, deitam-se dentro dos ovos bem batidos e a mistura do queijo. Bate-se com uma colher de pau para ligar, e volta ao lume só para cozer os ovos, mexendo constantemente para não talharem nem se pegarem.

Desenforma-se a torta depois de fria.

(Torteira com vinte e dois centímetros de diâmetro e três de altura.)

N.º 1211 — Torta Grã-duque

Maçãs cruas	500 grs.
Açúcar	180 »
Manteiga sem sal	100 »
Ovos	dois
Sumo de	um limão
Cerejas cristalizadas	q. b.
Massa para forrar a torteira	» »

Faz-se a «Massa para forrar torteiras» N.º 1192 ou 1195, e prepara-se a torteira como a receita explica. Mete-se no forno para cozer, desenforma-se e põe-se no prato onde se servir.

A' parte, põem-se num tacho as maçãs cortadas em rodelas finas, juntamente com o açúcar e o sumo de limão; deixa-se ferver até ficarem completa-

mente desfeitas, mexendo sempre para não se pegarem. Quando estão numa papa tiram-se, juntam-se-lhes as gemas desfeitas num pingo de leite e volta tudo ao lume para cozer; tira-se, deita-se-lhe a manteiga e bate-se muito para ligar.

Deixa-se arrefecer um pouco e espalha-se dentro da torta cozida alisando muito bem. Batem-se as claras em castelo, juntam-se-lhe duas colheres de açúcar refinado e colocam-se montinhos de claras em cima do doce de maçã, dispondo-os como guarnição; espeta-se em cima de cada um uma cereja e mete-se o prato no forno durante uns segundos só para secar a clara, o que é muito rápido,

Serve-se morna ou fria.

N.º 1212—Torta Inês

Faz-se a massa igual ao N.º 1192 e forra-se a torteira, conforme se explicou no mesmo número. quando está quase cozida, deita-se-lhe o recheio, voltando ao forno para acabar de cozer, sem deixar secar demasiadamente.

Recheio:

Essência de café	duas colheres de chá
Nata fresca	200 grs.
Açúcar	50 »
Ovos inteiros.	dois

Bate-se um pouco a nata com o açúcar, juntam-se-lhe os ovos bem batidos e a essência; espalha-se esta mistura na torteira e vai para o forno. Calor médio Desenforma-se depois de cozida e serve-se fria ou morna.

(Tortoeira com vinte e dois centímetros de diâmetro e três de altura)

N. B. — Também se pode fazer a mesma torta forrando a torteira com «Massa folhada» N.º 297, procedendo como se explica para o N.º 1192. Fica deliciosa.

N.º 1213—Torta mourisca

Faz-se a massa igual ao N.º 1193 ou 1195 e forra-se a torteira, conforme se explicou no mesmo númoro. Quando está quase cozida, deita-se-lhe o recheio, voltando ao forno para acabar de cozer.

Não se deve deixar secar imediatamente.

Recheio:

Manteiga fresca	uma colher de sopa
Maçãs assadas	quatro
Ovos inteiros	quatro
Vinho do Porto	um cálice
Açúcar refinado.	120 grs.
Baunilha em pó	uma pá de palito

Assam-se as maçãs, pleam-se, tiram-se-lhes as pevides e esborracham-se muito bem. Batem-se os ovos com o açúcar, misturam-se-lhes todas as outras coisas, mexe-se bem e deita-se esta mistura na torteira. Vai novamente ao forno para cozer o recheio.

Pastéis

N.º 1214 — Babuchas

Massa:

Farinha de trigo..	200 grs.
Manteiga	100 »
Açúcar refinado..	25 »
Água	q. b.

Recheio:

Requeijões..	(200 grs.)
Açúcar..	o peso dos requeijões
Gemas de ovos..	três
Ovo inteiro..	um

Para fazer a massa:

Esfrega-se a manteiga na farinha, junta-se-lhe o açúcar e a água suficiente para se poder amassar até ficar uma massa que se possa estender com o rolo. Trabalha-se muito bem, e faz-se numa bola. Estende-se com o rolo sobre a pedra da mesa, deixando-a um pouco grossa, mas não demasiadamente espessa. Corta-se esta massa em bocados de nove centímetros de comprimento, por oito de largo.

Para fazer o recheio:

Escorrem-se muito bem os requeijões e passam-se pelo passador para um tachinho; juntam-se-lhe o açúcar e os ovos batidos, e mexe-se tudo muito bem. Leva-se a lume brando, até ligar, mexendo sempre, até se ver o fundo ao tacho.

Divide-se este recheio, às colheres, pelos bocados da massa, ajeitando-os, para não ficarem em monte no centro; devem deixar-se as pontas vazias. Dobra-se uma parte da massa no sentido do comprimento, molha-se por cima

com um pouco de clara de ovo, e dobra-se a outra parte que deve ficar colada. E' conveniente empregar um pincelinho que se molha na clara.

Achatam-se as pontas com um garfo, acentuando uns riscos de dois centímetros de cada lado para fechar e enfeitar os pequenos travesseiros que se vão pondo em tabuleiros ligeiramente untados com manteiga.

Vão a cozer em forno esperto. Esta porção dá aproximadamente vinte e sete pastéis.

N. B. — Deve fazer-se o recheio antes de fazer a massa.

N.º 1215 — Cornucópias

Massa folhada..	q. b.
Creme de pasteleiro	» »

Faz-se a «Massa folhada» N.º 297 e corta-se em tiras com três centímetros e meio de largura, que se enrolam à volta de cornucópias de lata que se vendem para esse efeito.

Devem pôr-se as tiras muito sobrepostas para não se abrirem com o calor quando se cozem, o que sucederá se ficarem apenas tocando à borda das voltas. Põem-se assim preparadas em cima da chapa do forno, que deve estar muito quente.

Depois de cozidas e frias enchem-se com «Creme Pasteleiro» N.º 1013.

N.º 1216 — Pastéis de arroz

Arroz gomoso	200 grs.
Amêndoas (miolo)	200 »
Açúcar pilé..	600 »
Gemas de ovos	doze

Coze-se o arroz, escorre-se durante muito tempo, e passa-se pelo passa-puré e depois por uma peneira fina. A' parte, pela-se a amêndoa, passa-se pela máquina tantas vezes quantas forem necessárias até ficarem em massa fina. Põe-se então o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ponto de fio, tira-se, deita-se-lhe o polme do arroz e a amêndoa, e volta ao lume para ferver e ligar tudo muito bem. Torna a tirar-se, deitam-se as gemas bem batidas, e volta para o lume, para as cozer, o que é rápido. Deve ver-se o fundo ao tacho, quando se mexe com a colher de pau. Põe-se a massa assim preparada num prato e deixa-se descançar até o dia seguinte.

Untam-se com manteiga forminhas de quéques, enchem-se com colheradas de massa de arroz, e metem-se no forno para cozer os pastéis, que se tiram das formas com o auxílio de um palito. Depois de frios polvilham-se com açúcar refinado e canela.

N.º 1217 — Pastéis de feijão

Açúcar refinado	500 grs.
Polme de feijão branco cozido	250 »
Amêndoa (miolo)	150 »
Gemas de ovos..	dez
Açúcar e canela para polvilhar	q. b.

Coze-se o feijão em água, escorre-se, e passa-se pelo passa-puré. À' parte, pela-se a amêndoa e pisa-se pela máquina própria, até ficar finíssima. Põe-se o açúcar ao lume com pouca água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadanada. Deita-se a amêndoa e o feijão, que devem ferver até engrossarem. Tira-se o tacho do lume, e juntam-se à massa, depois de morna, as gemas muito bem batidas. Volta ao lume só para as cozer, e deixa-se descançar o doce até o dia seguinte. Untam-se, com manteiga, forminhas de quéques, enchem-se com a massa de feijão, e metem-se no forno para cozerem. Depois de cozidos e frios, polvilham-se com açúcar e canela.

Há outro processo que consiste em forrar forminhas lisas com massa N.º 1195, metendo-se no forno para cozerem, sem as deixar excessivamente cozidas; enchem-se depois com a massa de feijão, voltando ao forno para tostar o doce. Polvilham-se depois de frios com um pouco de canela.

Também se pode empregar a massa N.º 1193, ou a «Massa folhada» N.º 297, variando conforme o gosto.

N.º 1218 — Pastéis de nata

Massa folhada..	q. b.
Recheio de natas	» »

Faz-se uma porção de «Massa folhada» N.º 297. Depois de dar a última volta à massa, estende-se um pouco mais fina do que é costume; quando se fazem pastéis de carne.

Corta-se toda em rodelas, com nove centímetros de diâmetro, com as quais se forram formas de quéques, ajeitando-as muito bem para ficarem caneladas conforme são as formas. Põem-se em cima da chapa do forno, e cozem-se em calor forte. Depois de cozidas, tiram-se com o auxílio de um palito, e deixam-se arrefecer um pouco.

Enchem-se com «Recheio de nata» N.º 1027 e tornam a meter-se no forno, directamente em cima da chapa, para tostar ligeiramente o creme.

Também se fazem pastéis de nata empregando formas lisas que se forram com Massa N.º 1195. Enchem-se com um bom creme de leite que deve ser feito com açúcar pilé para o creme ficar brilhante.

N.º 1219 — Pastéis de Tentugal

Farinha.	250 grs.
Agua	q. b.
Ovos moles	» »

Amassa-se a farinha com água suficiente de forma a obter uma massa bastante mole que se vai trabalhanno e batendo até ficar muito maleável.

Deixa-se repousar um quarto de hora. Passado êste tempo divide-se em quatro pedaços; estende-se cada um com o rolo da massa; quando já estão bem finos vão-se pondo em cima de uma mesa que deve estar preparada, tapada com um cobertor e este coberto com uma toalha fina. Puxam-se os bocados de massa com a mão, com cuidado para os não romper. Vão-se puxando até ficarem finos como uma folha de papel de seda.

Coloca-se um pires voltado para baixo em cima da mesa e corta-se em volta com uma faca bem afiada, obtendo assim uma porção de rodelas de massa.

Unem-se cinco rodelas, untando cada uma delas com manteiga sem sal, derretida. No centro da quinta rodela põe-se uma colherinha de ovos moles, humedece-se a borda e dobram-se em forma de meia lua, carregando à volta com o cabo de uma colher de chá. Depois dos pastéis assim todos arranjados colocam-se em tabuleiros untados com manteiga e vão ao forno a cozer. Depois de prontos polvilham-se com acúçar e canela misturados.

N.º 1220 — Pastelinhos de batatada

Massa tenra	q. b.
Batatada	» »
Oleo para fritar	» »
Açúcar refinado e canela em pó.	» »

Faz-se uma porção de massa tenra de qualquer das receitas indicadas, preferìvelmente a da receita A, que não amolece depois de fria. (N.º 299).

Estende-se a massa com o rolo e cortam-se os papeis com a carretilha, metendo em cada uma colherinha de Batatada. N.º 1225. Fregem-se depois em óleo fervente, pondo-se logo sobre papeis pardos para lhes absorver a gordura. Depois de frios embrulham-se em açúcar e canela.

N.º 1221 — Pastelinhos de convento

Massa:

Farinha de trigo	100 grs.
Manteiga.	uma colher de sopa
Azeite	» » » »
Sal e feite	q. q.

Escalda-se a farinha com o azeite a ferver, amassando em seguida com a manteiga, umas pitadas de sal e o leite suficiente para ligar a massa que se deixa bem trabalhada. Estende-se com o rolo sobre a mesa enfarinhada e cortam-se rodelas de nove centímetros de diâmetro com as quais se forram formas de quéques, prèviamente bem untadas com banha pura. Metem-se no forno para cozerem.

Tiram-se depois de cozidas com o auxilio de um palito, e põem-se de parte.

Recheio:

Açúcar refinado	250 grs.
Amêndoa (miolo)	» »
Gemas de ovos..	cinco
Claras » »	uma
Raspa de casca de limão e canela.	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio bem grosso; tira-se, deitam-se-lhe a amêndoa pelada e muito bem pisada, as gemas e a clara que devem ter sido batidas juntas, e mexe-se tudo. Põe-se de novo ao lume para cozer os ovos e ligar a massa, mexendo sempre. Deixa-se arrefecer; quando estiver morno, enchem-se com este recheio as caixinhas de massa, polvilhando por cima com canela.

N.º 1222—Pastelinhos de fada

Requeijão	100 grs.
Manteiga sem sal	» »
Farinha de trigo	» »
Doce de abóbora	q. b.
Açúcar refinado	» »

Passa-se o requeijão pela peneira, liga-se com a manteiga e depois com a farinha, amassando bem mas sem cançar a massa.

Estende-se sobre a pedra da mesa, com o rolo de madeira mas sem deixar a massa excessivamente grossa. Fazem-se pastelinhos pelo mesmo processo dos pastéis de massa tenra, metendo dentro deles uma colher de «Doce de abóbora», N.º 1227. Cortam-se à volta tambem com a carretinha, e marcam-se depois com os dentes de um garfo, carregando-os tambem à volta. Põem-se os pastelinhos assim preparados em tabuleiros untados, e metem-se no forno para cozer, sem os deixar tostar. Tiram-se com o auxilio de uma faca, com o maior cuidado, porque a massa enquanto quente quebra com facilidade, e polvilham-se com açúcar refinado.

(Devem fazer-se pastéis pequenos, porque ficam mais bonitos.)

N.º 1223 — Pastelinhos catitas

Massa N.º 1193	q. b.
Recheio	» »

Tiram-se bocados de massa que se moldam com os dedos dentro de formas do tamanho das dos quéques, lisas ou caneladas. Ajeita-se bem a massa para que as latinhas fiquem forradas no fundo e dos lados, sem buracos nem desigualdades; a massa deve ficar um pouco grossa. Não carecem de ser untadas. Põem-se assim preparadas em cima da chapa do forno para cozerem em calor forte.

Depois de cozidos tiram-se, com cuidado, para não se partirem, auxiliando com um palito. Ficam umas caixinhas do tamanho do formato exactamente igual às formas. Só se deita o recheio depois de arrefecerem.

Recheios:

A — «Chantilly» e morangos crus espetados.

B — Creme de leite; em cima uma colher de doce de ginjas.

C — «Creme de Custarda», em cima uma colher de geleia de fruta.

D — Massa de pastéis de feijão.

E — Recheio de amêndoas; polvilham-se com canela.

F — Doce de morangos.

(«Chantilly» N.º 1005. Creme de leite N.º 1008. «Creme de Custarda» N.º 1009. Massa de Pastéis de feijão, N.º 1217. Recheio de amêndoas N.º 1024)

N.º 1224 — Pastelinhos recócó

Massa:

Farinha de trigo	125 grs.
Açúcar refinado	50 »
Manteiga	» »
Ovo completo.	um
Vinho do Porto	uma colher de sopa

Recheio:

Açúcar pilé	100 grs.
Ovo	um grande
Farinha de trigo	uma colher de chá
Queijo gruière ralado	» » » sopa
Manteiga sem sal	meia » » »

Peneira-se a farinha para um alguidar, põem-se em cima todas as coisas mencionadas na receita para a massa e amassa-se muito ràpidamente até ficarem ligadas. Coloca-se a massa em cima da mesa, enfarinhada, estende-se com o rolo e cortam-se rodelas que se põem no fundo de formas lisas, do tamanho das dos quéques, prèviamente untadas. Cortam-se umas tiras que se põem à roda para fazer a parede da forma, e assim se vai fazendo até se acabar a massa toda e forrar as formas.

A' parte, põe-se ao lume o açúcar pilé com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana, tira-se e deixa-se arrefecer. Quando está morno, juntam-se-lhe o ovo bem batido, a manteiga, o queijo ralado e a farinha e bate-se tudo bem para ligar. Deita-se um pouco deste doce em cada forma, põem-se as latinhas num tabuleiro e vão ao forno para cozerem.

Se for em fogão de gás, põem-se primeiro em baixo com os lumes virados para baixo, e, depois de cozidos, passam-se para cima, e voltam-se os lumes para cima para tostar o creme.

Doces de fruta
compotas
marmeladas
e geleias

Devemos aproveitar todas as frutas. Não esqueçamos as épocas em que são mais baratas para fazer, mais econòmicamente, as nossas provisões. Assim, quando as frutas escasseiam, teremos sempre à mão deliciosas sobremesas que também constituem um grande recurso quando chegam visitas. São igualmente muito úteis para a preparação de variados bolos armados, recheados, tortas, etc. As múltiplas receitas de marmeladas que apresentamos são muito agradáveis e nutritivas quando servidas nos pequenos almoços e nos chás da tarde

N.º 1225 — Batatada

Batata doce	um quilo
Açúcar	800 grs.

Cozem-se as batatas, possivelmente a vapor; pelam-se e passam-se por uma peneira de rede.

Põe-se o acúcar ao lume com dois decilitros de água; em chegando a ponto de espadana forte, deita-se o puré das batatas, deixando ferver, mexendo sempre até se ver a estrada no fundo do tacho.

Se se fizer uma porção maior para guardar, deve empregar-se peso igual de batata e açúcar.

O doce depois de pronto deita-se em tijelas que se devem expor ao Sol durante uns dias até adquirirem côdea.

Este doce é magnífico para toda a qualidade de pastéis, doces, bolos armados, etc.

N.º 1226 — Compota de alperches ou pêssegos

Alperches maduros.	cinquenta
Açúcar pilé	700 grs.
Limão	sumo de metade de um
Agua.	meio litro

Partem-se os frutos ao meio, e tiram-se-lhes os caroços.

Põe-se o açúcar ao lume com a água e, depois de ferver uns dois minutos, deita-se a fruta, deixando ferver apenas para a cozer. Vão-se tirando com um garfo e colocando na compoteira.

A calda continua a ferver em lume brando até se reduzir a metade; tira-se do lume, espreme-se-lhe o limão e deita-se por cima da fruta.

Pode substituir-se o sumo de limão por um cálice de «Kirsch», o que é melhor.

N. B. — Com esta mesma receita podem fazer-se compotas de peras, maçãs, ameixas, etc.

N.º 1227 — Doce de abóbora amarela

Abóbora amarela cozida..	um quilo
Açúcar refinado	quilo e meio
Canela em pó e em pau.	q. b.

Parte-se a abóbora em pedaços, tiram-se-lhe as cascas, as pevides e as tripas, lavam-se e põem-se a cozer numa panela com água e um pouco de sal grosso de cozinha.

Depois de cozida deita-se para um passador e deixa-se escorrer muito bem, espremendo-lhe toda a água que possa conter. Em seguida passa-se por um passa-puré e depois por uma peneira fina, de rede.

Mistura-se o polme com o açúcar, mexe-se bem para o dissolver, e põe-se ao lume numa panela com um pau de canela. Deixa-se ferver em lume brando mexendo sempre para não se pegar, até se ver estrada no fundo do tacho, quando se mexe com a colher de pau.

Tira-se, bate-se até abrandar o calor, deita-se-lhe uma colher de chá bem cheia de canela em pó, liga-se tudo e guarda-se em vasilhas polvilhando a superfície com um pouco de canela,

N. B. — Este doce é magnífico servido com uma boa porção de nozes partidas em pedaços e misturados na ocasião.

Também é muito bom para recheios de bolos, tortas, pastéis folhados ou de massa tenra, etc., simples, como manda a receita, ou ligado na ocasião com algumas gemas de ovos.

N.º 1228 — Doce de abóbora chila

Abóbora chila	500 grs,
Açúcar pilé.	600 »

Parte-se uma abóbora atirando-a ao chão; não se deve empregar faca porque o aço da mesma ataca a abóbora e escurece o doce.

Lavam-se os bocados, tiram-se-lhes as pevides e põem-se numa panela cobertos com água e vão ao lume para cozer. Quando largam a casca tiram-se, deitam-se num alguidar com água fria, separam-se da casca e dos restos de pevides que ainda tenham e desmancham-se todos com as mãos. A chila deve ficar toda em fios. Deixa-se de molho em água, temperada com sal, durante vinte e quatro hoars. Passado este tempo, escorre-se num passador, espremendo-a muito bem; é conveniente passá-la por uma ou duas águas para lhe tirar o gosto a sal que possívelmente tenha. Põe-se o açúcar ao lume com 800 grs. de água; depois de ferver um bocado, deita-se-lhe a chila que se preparou e torna a ferver até chegar a ponto de espadana.

Depois de morno guarda-se em taças.

Este doce, assim preparado, é muito bom para rechear bolos, pastés

folhados, etc. Querendo-o mais fino, para comer na ocasião, liga-se, com algumas gemas de ovos, na proporção de oito gemas para cada 500 gramas de doce.

N.º 1229—Doce de castanhas

Castanhas cozidas e descascadas..	um quilo
Açúcar pilé	750 grs.
Baunilha (vagem)	uma

Escolhem-se castanhas muito grandes e sãs. Cozem-se em bastante água fervente, deixando-as inteiras e sem ficarem excessivamente cozidas. Em seguida descascam-se com o máximo cuidado para que fiquem quanto possível inteiras.

Põe-se o açúcar ao lume com a água suficiente para o desfazer, junta-se-lhe a vagem de baunilha, mexe-se e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio. Deitam-se as castanhas e, depois de ferverem para absorverem um pouco de xarope, guardam-se em vasilhas.

Este doce é muito fino e tem o sabor dos «Marrons Glacés».

E' necessário ter muita conta com o ponto do açúcar porque, se fica muito alto, depois de frio, cristaliza. Por isso, quando se quer conservar o doce deve empregar-se o mesmo peso de açúcar e de castanhas.

N.º 1230—Doce de ginjas

Ginjas galegas.	um quilo
Açúcar pilé	» »
Agua.	dois decilitros

Descaroçam-se as ginjas, tiram-se-lhes os pés e lavam-se muito bem. Põem-se num tacho em camadas alternadas com açúcar, (peso igual ao das ginjas) e leva-se o tacho ao lume, não esquecendo a água. Deixa-se ferver devagar em lume muito brando.

Quando o açúcar estiver em ponto de espadana tira-se e guarda-se o doce em tigelas.

As ginjas muito fervidas ficam encortiçadas.

N.º 1231—Doce de morangos

Agua	quatro decilitros
Morangos muito sãos..	dois quilos
Açúcar pilé..	1.600 grs.

Lavam-se os morangos, depois de se lhes tirar os pés, e põem-se a escorrer num passador.

Põe-se o açúcar ao lume num tacho com a água e quando começa a fazer

espuma limpa-se com uma colher. Em chegando a ponto de espadana deitam-se os morangos, que se deixam ferver em lume muito brando até tornar a voltar ao ponto mencionado.

Não se deve deixar ponto muito alto porque o doce fica endurecido. Depois de morno guarda-se em potes.

Tambem se podem deitar umas gotas de sumo de limão, logo que sai do lume.

N.º 1232—Doce de peras inteiras

Peras um pouco rijas..	dois quilos
Açúcar refinado	» »
Limão (sumo).	um
Agua	um litro

Descascam-se as peras, tendo o cuidado de as deixar muito regulares e inteiras e corta-se-lhes o pé com uma tesoura, deixando-lhes apenas uma ponta de tamanho igual. Vão-se pondo as peras assim preparadas numa terrina espremendo por cima o sumo do limão.

Põem-se num tacho, bastante grande, o litro de água e o açúcar, mexendo para o derreter, acomodam-se dentro as peras e leva-se o tacho ao lume para ferver devagar. Quando as peras estão cozidas, o que se conhece espetando--lhes um palito, tiram-se com uma colher, com cautela, para não as desmanchar e vão-se colocando em vasilhas.

Deixa-se então ferver o açúcar até chegar a ponto de fio e deita-se a calda por cima das peras.

N. B. — Por este mesmo processo se preparam os seguintes doces; alperches, damascos, pêssegos, maçãs, etc., inteiros ou feitos em quartos.

Por cima da fruta deita-se apenas a calda que for necessária para que fique coberta; se sobrar calda pode deixar-se ferver até tomar a consistência de geleia, e guarda-se em frascos de boca larga.

N.º 1233—Doce de tomate maduro

Tomates maduros	q. b.
Açúcar..	» »
Limão	» »
Vagem de baunilha	» »

Escolhem-se tomates maduros e sãos; cortam-se em pedaços para um tacho, tirando-lhes todas as pevides e as peles. No fim desta preparação escorre-se toda a água demasiada, passam-se por um passa-puré e pesa-se o polme resultante. Junta-se-lhe peso igual de açúcar e uma vagem de baunilha para cada dois quilos de doce; querendo, pode juntar-se também uma casca de

fina de limão. Mexe-se tudo e põe-se ao lume, deixando ferver devagarinho até criar ponto.

Quando sai do lume, deita-se-lhe o sumo de um limão (também para a mesma porção de doce). Bate-se bem e, depois de morno, guarda-se em vasilhas.

N.º 1234 — Doce de tomate verde

Tomates verdes	quilo e meio
Açúcar pilé	um quilo
Limão	um e meio
Canela	um pau
Baunilha	uma vagem
Cravinho	três cabeças

Apanham-se os tomates ainda verdes, lavam-se e cortam-se em fatias finas para um alguidar de loiça. Junta-se-lhe o açúcar, o pau de canela, a vagem de baunilha, os cravos de cabecinha, um limão e metade de outro, também cortados em fatias finas. Mexe-se e deixa-se em repouso durante vinte e quatro horas. Passado este tempo, deita-se tudo para um tacho que se leva ao lume; logo que levanta fervura põe-se em calor brando e deixa-se ferver por espaços de duas horas, *sempre com o tacho destapado.*

Tira-se e, depois de morno, deita-se em frascos.

N.º 1235 — Marmelada branca

Marmelos bons (gamboas)	dois quilos
Açúcar refinado	1200 grs.

Lavam-se os marmelos e põem-se a cozer numa panela com bastante água; não se lhes deve tocar com faca para que não escureçam, por isso cozem-se inteiros, Depois de cozidos e frios descascam-se à mão e passam-se por um passa-puré, tirando-lhes os caroços com os dedos; em seguida passam-se por uma peneira de rede fina, ajudando com as costas de uma colher de pau. Põe-se o açúcar ao lume com a porção de água suficiente para o derreter e deixa-se ferver até chegar a ponto muito alto, quase de rebuçado, devendo mexer-se, de vez em quando, com uma colher de pau. Na altura em que se vê que o açúcar está na conta devida, deita-se o polme dos marmelos e vai-se mexendo com a colher, até levantar novamente a fervura. Quando se mexe e se vê o fundo ao tacho tira-se e continua-se a bater até completo arrefecimento.

Deita-se em tigelas enquanto está quente e põe-se ao Sol, durante uns oito dias, para adquirir uma crosta necessária para a sua conservação. Há outro processo que consiste em levar o açúcar a ponto de areia muito forte; nessa altura, deita-se na panela o polme dos marmelos, retira-se imediatamente do lume e começa-se logo a bater até completo arrefecimento.

N. B. — Veja receita de «Geleia de marmelo» N.º 1247.

N.º 1236 — Marmelada vermelha

Marmelos bons	dois quilos
Açúcar refinado	1200 gr.

Para se obter a marmelada vermelha devem cortar-se os marmelos com uma faca antes de se cozerem, fazendo-os em pedaços. A faca, em contacto com o ácido dos marmelos, oxida-se e torna-os escuros, ficando por isso o polme avermelhado. De resto os pesos e os processos são idênticos aos que se empregam para fazer a «Marmelada branca».

N.º 1237 — Marmelada de abóbora com laranja

Abóbora amarela	meio quilo
Açúcar	» »
Laranjas inteiras.	duas
Sumo de	mais uma laranja

Descasca-se a abóbora, parte-se em bocados e leva-se ao lume a cozer juntamente com as duas laranjas, também feitas em bocados. (Não leva água.) Depois de cozidas, passam-se pelo passa-puré e deitam-se para um tacho, juntando-lhes o açúcar e o sumo de uma laranja. Mexe-se tudo muito bem com uma colher de pau e deixa-se ferver em lume muito brando, mexendo de vez em quando.

Quando estiver em ponto de marmelada tira-se e guarda-se em vasilhas.

N.º 1238 — Marmelada de castanhas

Castanhas	um quilo
Açúcar pilé	600 grs.
Leite	dois decilitros
Vagem de baunilha.	uma

Cozem-se as castanhas em água fervente. Depois de cozidas descascam-se e passam-se duas ou três vezes pela máquina, fazendo todo o trabalho ràpidamente para elas não arrefecerem.

Junta-se-lhes depois, pouco a pouco, o leite, amassando com a mão para obter um puré que, para ficar mais fino, se deve depois passar por uma peneira de arame.

Enquanto se faz este trabalho deve ter-se fervido o açúcar ao lume com um pouco de água e o pau de baunilha, deixando-o ferver até fazer ponto de cobrir. Quando o açúcar estiver bem grosso tira-se-lhe o pau de baunilha e deita-se o puré de castanha; tira-se o tacho do lume e bate-se até estar morno.

Esta marmelada tem o gosto dos «Marrons glacés» e é deliciosa.

N.º 1239 — Marmelada de cenouras

Cenouras	250 grs.
Açúcar pilé	250 »
Laranja grande..	uma

Espreme-se o sumo da laranja e guarda-se. Põem-se as cenouras e a casca da laranja ao lume num tacho com água e deixam-se cozer. Depois de bem cozidas escorrem-se num passador e, em seguida, põem-se em cima de um pano para que este absorva toda a água que ainda contiverem. Passa-se tudo por um passa-puré, junta-se-lhe o açúcar e o sumo da laranja e põe-se novamente ao lume para cozer, mexendo sempre até fazer ponto. Quando se vê a estrada ao fundo do tacho tira-se e, depois de frio, guarda-se em tijelas.

N. B. — A laranja pode ser substituida por um limão ou duas tangerinas, segundo o aroma que se quiser dar.

N.º 1240 — Marmelada de limão

(Lemon curd)

Açúcar pilé	um quilo
Manteiga sem sal	125 grs.
Sumo e casca ralada de.	seis limões
Ovos inteiros	seis

Põe-se o açúcar num tacho e ralam-se em cima as cascas dos limões; juntam-se-lhes o sumo dos mesmos e a manteiga e leva-se tudo ao lume a ferver durante um bocado, mexendo sempre.

Tira-se, deitam-se na mistura os ovos prèviamente muito bem batidos e volta tudo ao lume a ferver mais uns cinco minutos, sem deixar de mexer com uma colher de pau.

Guarda-se em boiões.

N.º 1241 — Marmelada de laranja

Laranjas ácidas	cinco
Limão	um
Açúcar pilé	um quilo

Escolhem-se laranjas um pouco azedas, lavam-se e cortam-se, assim como o limão, em fatias o mais delgadas possível; guardam-se os caroços, que se põem numa tijela com água. Põe-se também de molho, em três litros de água, a fruta que se cortou e deixam-se ambas as coisas em repouso até o dia seguinte.

Deita-se então numa panela a fruta e a água em que ficou de molho e leva-se ao lume. Quando está quase cozida escorre-se para dentro a água dos

caroços, que deva estar gelatinosa, e o açúcar. Mexe-se tudo muito bem e deixa-se ferver até se ver que está em ponto, isto é, quando a colher descobre o fundo ao tacho.

Tira-se do lume e deixa-se ficar na panela até arrefecer, para se verificar se o ponto está na conta devida. Se por acaso estiver muito duro, deita-se mais um pouco de água e torna a levar-se ao lume para ferver. Porém, havendo cuidado, é fácil calcular a fervura e deixar o doce na conta devida.

Esta marmelada de laranja, tão usada em Inglaterra para barrar as fatias de pão, é muito agradável e económica; conserva-se de um ano para o outro dentro de boiões de vidro ou de loiça.

N.º 1242—Marmelada de peras com cenouras

Peras para doce	um quilo e meio
Cenouras	meio quilo
Açúcar pilé	um quilo
Casca fina de limão..	um pedaço
Agua	dois decilitros

Descascam-se as peras, tiram-se-lhes as pevides, raspam-se as cenouras e em seguida pesam-se. Cortam-se em fatias finas e misturam-se com o açúcar e a água e põe-se tudo num tacho para ferver em lume muito brando. Vai-se sempre mexendo e, quando está bem cozido, passa-se pelo passa-puré e deita-se nòvamente no tacho.

Volta o polme resultante ao lume e deixa-se ferver até se descobrir estrada no fundo do tacho. Deita-se em vasilhas.

N.º 1243—Geleia de laranja

Açúcar	600 grs.
Folhas de gelatina	doze
Sumo de	seis laranjas grandes
Agua	meio litro

Cortam-se as folhas de gelatina e põem-se ao lume com um pouco de água que se tira ao meio litro. Deixa-se derreter muito bem. Enquanto a gelatina derrete, desfaz-se o açúcar no resto da água e junta-se-lhe o sumo das laranjas. Misturam-se todas as coisas, põem-se numa forma ou tijela prèviamente molhada com água e deixa-se endurecer.

No Verão é conveniente pô-la em gelo se não houver frigorífico. Fica mais bonito se for feito com folhas de gelatina encarnada. Para desenformar, mete-se a forma ràpidamente em água quente, tirando-a logo e volta-se para o prato onde se desejar servir.

N.º 1244 — Geleia de laranja e limão

Sumo de laranja..	três decilitros e meio
Açúcar pilé..	150 grs.
Folhas de gelatina	30 »
Agua	dois decilitros
Sumo de	um limão pequeno

Espremem-se as laranjas até se obter a porção do sumo indicado, cortam-se-lhes as cascas muito finas (só o pericarpo); lavam-se e põem-se num tacho com o açúcar, a água, o sumo de limão e as folhas de gelatina cortadas em pedacinhos. Aquece-se devagarinho ao lume até ferver, para derreter o açúcar e a gelatina, e tomar o aroma das cascas das laranjas. Coa-se por um passador, junta-se-lhe o sumo das laranjas, mexe-se e deita-se em copinhos, servindo-se depois de endurecida.

Querendo, pode dar-se-lhe um pouco de cor, empregando gelatina vermelha em vez de branca, e na falta desta, deita-se uma pitada de pó còrante vermelho, quando se tira o líquido do lume.

N.º 1245 — Geleia de maçãs

Maçãs reinetas..	um quilo
Açúcar	900 grs.
Agua..	um litro
Laranjas	sumo de duas

Descascam-se as maçãs, cortam-se em bocados e põem-se de molho na água com o açúcar, deixando-as assim durante uma hora. As pevides e as cascas põem-se também de molho, àparte, numa porção de água que cubra tudo bem. Põem-se as duas coisas ao lume separadamente e deixam-se ferver, até as maçãs estarem cozidas. Escorre-se a água da cozedura das pevides, que também se coa pela peneira. Deve ferver devagarinho e está pronta quando se deita uma colher num pires e deixa estrada quando se afasta com um dedo.

O polme das maçãs pode aproveitar-se para fazer marmelada de maçãs, ou qualquer doce.

Depois da geleia estar pronta é que se lhe deita o sumo das laranjas ou qualquer perfume que se queira, pois a geleia de maçã é pouco aromática.

N.º 1246 — Geleia de mão de vaca

Mão de vaca..	uma
Agua	um litro
Açúcar..	250 grs.
Sumo e casca de..	uma laranja

Sumo e casca de . .. . meio limão
Canela em pó .. .. uma pitada

Põe-se a mão de vaca a ferver com a água, limpando sempre a espuma tanto quanto possível. Deixa-se ferver seis ou sete horas.

Passado este tempo, põe-se em cima do líquido um papel pardo para absorver toda a gordura Tira-se o papel e coa-se por uma flanela e, se ainda tiver gordura, torna a por-se em cima outro papel pardo, raspando com ele a superfície do líquido, para arrastar a gordura que tiver. Deita-se uma pequena porção deste líquido num pires e deixa-se arrefecer para ver se a geleia está em boa consistência. Se estiver demasiadamente espessa, leva mais um pouco de água, voltando ao lume para a reduzir. Tira-se a panela do lume e deixa-se arrefecer um pouco; em estando morna, deitam-se os sumos e as cascas dos frutos, as três claras de ovo batidas em castelo e as respectivas cascas esmagadas. Batë-se tudo bem com um batedor de arame, até fazer espuma; leva-se a panela novamente ao lume para ferver, batendo sempre, até o líquido ficar claro e transparente. Se não estiver boa, juntam-se-lhe mais uns pingos de limão, batendo sempre sem parar. Se não ficar bastante transparente, deitam-se-lhe mais duas claras e duas cascas de ovo, procedendo-se como da primeira vez. Para cada litro de geleia, leva 250 grs. de açúcar e todas as outras coisas mencionadas. Coa-se por uma flanela humedecida e deita-se em taças ou copos pequenos.

N.º 1247 — Geleia de marmelo

Cascas e pevides de marmelos cozidos .. .. q. b.
Açúcar refinado .. .. » »

Quando se faz a marmelada devem aproveitar-se as cascas, pevides e tudo o que fica nas peneiras quando se passam os marmelos cozidos. (Ver receita de «Marmelada» N.º 1235). Põem-se todos esses resíduos na água em que se cozerem os marmelos e volta tudo ao lume para ferver devagarinho até ficar uma água gomosa, que se coa por um passador. Em seguida mede-se e a cada litro de líquido junta-se um quilo de açúcar. Mexe-se para derreter e volta ao lume para ferver, sempre em calor brando porque se pëga com facilidade.

Para se verificar se está pronta, deita-se uma pequena porção num pires, e, com um dedo, abre-se uma estrada. Se ficar aberta, está a geleia na conta devida; deixa-se arrefecer um pouco e deita-se em boiões.

N.º 1248 — Geleia de uvas

Bagos de uvas .. .. quilo e meio
Açúcar. .. .. meio quilo

Lavam-se os bagos de uvas e põem-se num tacho juntamente com o

açúcar; vão-se mexendo e, quando começam a ferver, as peles vêm ao de cima. Tiram-se então com uma escumadeira para um passador, que se põe em cima de um tacho e esmaga-se tudo com a mão de madeira de um almofariz.

Põe-se o tacho outra vez ao lume e deixa-se ferver até formar ponto grosso.

N.º 1249 — Geleia de fruta

Fruta	q. b.
Açúcar	» »

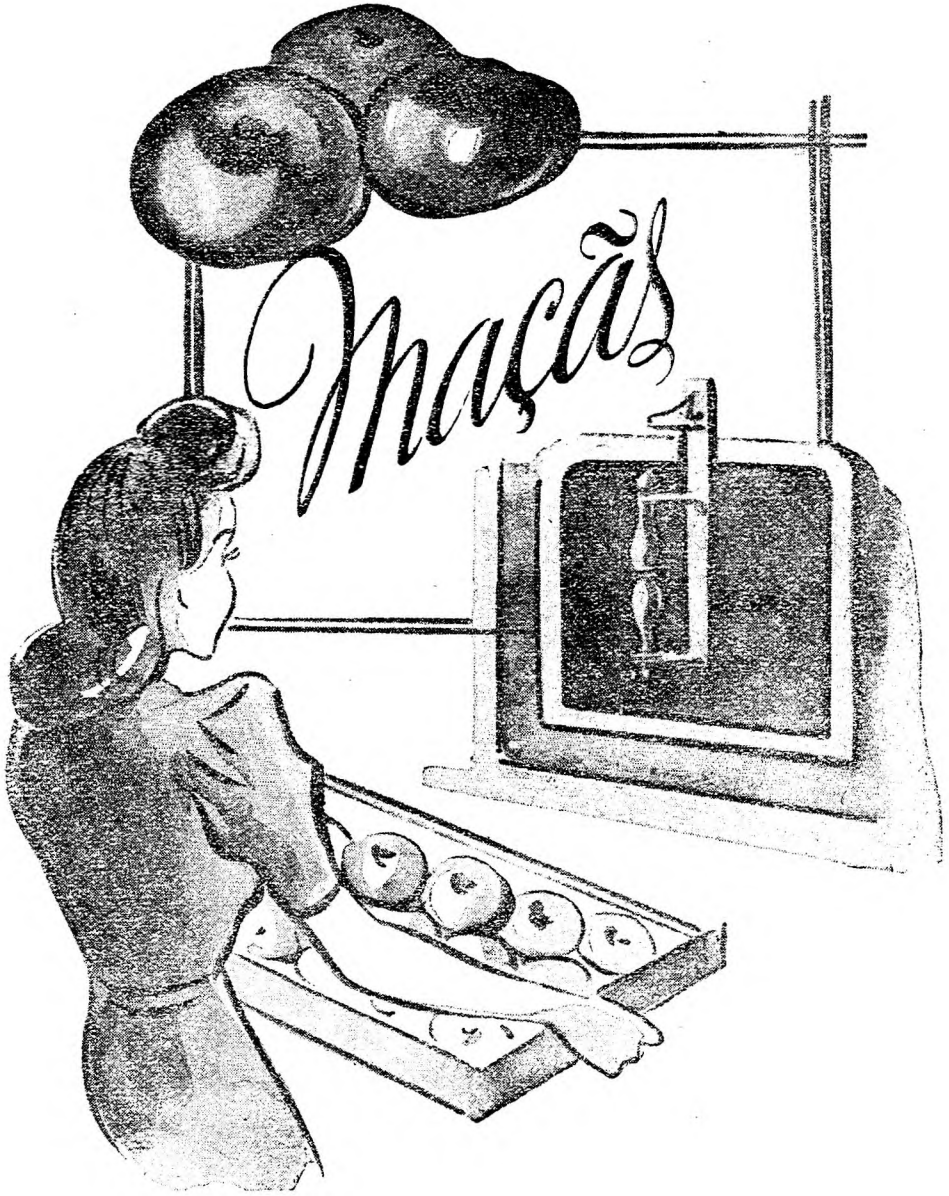
Descasca-se a fruta, lava-se e põe-se num tacho; cobre-se com água, de forma que fique só tapada, e põe-se a cozer em lume muito brando até estar desfeita. Tira-se do lume e coa-se por um saco de flanela.

Pode servir um saco novo, de café escaldando-o cada vez que serve. Se a porção de fruta for muito grande, faz-se o seguinte: põe-se uma cadeira de pernas para o ar em cima de uma outra que esteja direita. Atam-se as quatro pontas de um quadrado de flanela às pernas da cadeira que se virou, e põe-se por baixo, no fundo dessa mesma cadeira, uma tigela muito grande. Deita-se o líquido em cima da flanela e coa-se.

Nunca se devem espremer os frutos, senão a geleia não ficará transparente.

Mede-se o líquido coado, e para cada três decilitros e meio, leva 300 grs. de açúcar; misturam-se ambas as coisas e mexem-se muito bem para dissolver o açúcar. Põem-se ao lume e *deixam-se ferver muito devagarinho*, até fazer ponto. Para verificar se está na conta devida, deita-se uma colher de geleia num pires e afasta-se em seguida, abrindo-lhe um sulco com um dedo; se abrir uma estrada, está pronta.

Com esta receita podem fazer-se muito boas geleias de frutas, tão úteis no Inverno. As maçãs, os morangos, o ananás, as peras, as passas, etc., fazem óptimas geleias.

(Veja «Conselhos na pastelaria» N.º 29.)

Maçãs

N.º 1250 — «Aspic» de maçãs

Maçãs reinetas	meio quilo
Açúcar	» »
Água	um decilitro
Rum	» cálice
«Creme de leite»	q. b.

Cortam-se as maçãs em fatias finíssimas. Faz-se uma calda com o açúcar e a água e, quando estiver em ponto de espadana, deitam-se as fatias de maçã e põe-se o tacho em lume muito brando, deixando ferver pelo menos duas horas mexendo sempre para não se pegar.

Deve ficar completamente delido, quase transparente e de cor doirada. Um pouco antes de se tirar do lume, deita-se-lhe o rum. Despeja-se numa forma com buraco no centro, prèviamente molhada, e põe-se no frigorífico.

Serve-se depois de gelado acompanhado com «Creme de leite» N.º 1008.

N.º 1251 — Doce de ambar

(Com claras)

Fatias de maçã	450 grs.
Açúcar refinado.	300 »
Arroz gomoso	150 »
Água	dois decilitros
Leite	cinco »
Manteiga fresca	uma colher de sopa
Sumo de limão	q. b.
Claras de ovos..	três
Açúcar.	mais três colheres de sopa

Descascam-se as maçãs, cortam-se em rodelas finas e põem-se num tacho. Juntam-se-lhe a água e o acúcar e deixam-se ferver até ficarem num puré, mexendo-as constantemente; provam-se para ver se estão bem doces.

A' parte, coze-se o arroz numa chávena de água e, quando está meio-aberto, deita-se-lhe o leite e deixa-se acabar de cozer. Caso seja necessário leva mais leite pois deve ficar num creme; tira-se, tempera-se com açúcar ao gosto, mas não deve ficar muito doce. Volta ao lume a levantar fervura, tira-se de novo, deita-se-lhe uma colher de manteiga e uns pingos de limão. Numa travessa que possa ir à mesa e ao forno, bem untada com manteiga, deita-se o arroz. Espalha-se por cima o puré de maçã e tapa-se tudo com as claras batidas em castelo, às quais se juntam, depois de batidas, as três colheres de açúcar. Vai ao forno ràpidamente para secar, sem deixar còrar para ficar branco.

N.º 1252—«Flan» de maçãs

A

Maçãs reinetas grandes	quatro
Ovo	um
Açúcar pilé.	100 grs.
Farinha de trigo	40 »
Leite	dois decilitros e meio
Manteiga	uma colher de sopa
Baunilha em pó.	uma pitada

Cortam-se as maçãs em fatias muito finas. Unta-se com manteiga um prato ou tabuleiro que possa ir ao forno e à mesa e põem-se dentro as fatias de maçã muito bem arrumadas; à parte, desfaz-se a farinha no leite, junta-se-lhe o ovo e a baunilha em pó e bate-se bem até estar ligado. Deita-se sobre as maçãs, espalha-se por cima o açúcar e no fim a manteiga em bocadinhos. Mete-se em forno muito brando e deixa-se cozer até ficar com uma cor dourada. Serve-se morno ou frio.

N.º 1253—«Flan» de maçãs

B

Maçãs médias	seis
Ovos inteiros	cinco
Açúcar	250 grs.
Farinha.	100 »
Leite	um decilitro

Põem-se as maçãs cortadas às fatias num tabuleiro untado com manteiga; à parte, batem-se os ovos com o açúcar até engrossarem, junta-se-lhes a farinha e o leite pouco a pouco e, quando estiver bem ligado, deita-se esta mistura sobre a maçã. Mete-se no forno para cozer. Serve-se morno ou frio.

N.º 1254 — «Flan» de maçãs

C

Maçãs grandes	quatro
Açúcar	125 grs.
Leite	três decilitros e meio
Passas Sultanas	uma mão cheia
Farinha de arroz	» colher de sopa
» Custarda.	» » » chá
Manteiga	» » » sopa
Canela	» pitada
Sal	» »

Processo idêntico ao da receita N.º 1252.

N.º 1225 — Fofo de maçã

(Aproveitamento de claras)

Maçãs muito boas..	seis
Açúcar refinado	130 grs.
Conhaque	uma colher de sopa
Manteiga fresca	» » » »
Claras de ovos.	seis
Baunilha em pó	uma pitada

Descascam-se as maçãs, cortam-se às rodelas e põem-se ao lume, num tacho, com muito pouca água; quando estão cozidas, escorrem-se e passam-se pelo passa-puré. Junta-se ao polme obtido o açúcar, a manteiga, a baunilha e o conhaque, batendo muito bem para fazer uma massa muito fina.

Quase à hora de servir, batem-se as claras em castelo bem firme, juntam-se ao polme de maçã e deita-se tudo num prato que possa ir à mesa e ao forno, prèviamente untado com boa manteiga. Polvilha-se com um pouco de açúcar pilé e mete-se no forno para cozer, em calor médio, para crescer, *sem queimar.*

N.º 1256 — Fritinhos de maçã

Farinha de trigo	oito colheres de sopa
Leite	seis » » »
Ovos	dois

Maçãs boas..	duas
Açúcar e canela para polvilhar	q. b.

Desmancham-se as colheres de farinha, pouco a pouco, no leite batendo muito bem para a desfazer, mas sem deixar grumos. Juntam-se-lhe as gemas, bate-se de novo, e por fim as claras em castelo. Descascam-se as maçãs, partem-se aos bocadinhos e juntam-se na massa. Fritam-se colheradas em óleo fervente.

Vão-se pondo em cima de papéis pardos para escorrerem; em seguida passam-se em açúcar e canela.

N.º 1257—Maçãs da tia Firmina

(Doce para almoço)

Maçãs	seis
Açúcar	peso igual ao das maçãs
Farinha de sémola..	50 grs.
Ovos completos	três
Baunilha	uma vagem
Leite..	q. b.
Açúcar	» »
Fruta cristalizada	» »

Descascam-se as maçãs, cortam-se às rodelas e pesam-se. Põe-se igual peso de açúcar ao lume, num tacho, com metade do seu peso de água.

Quando ferve, deita-se-lhe um pedaço de pau de baunilha e, quando começa a tomar ponto, juntam-se as maçãs que se deixam ferver, mexendo sempre até ficarem em puré. A' parte, desfaz-se a sémola num pouco de leite frio, e deita-se para um tacho onde estiver uma porção de leite a ferver, mexendo sempre; tempera-se com pouco sal e açúcar ao gosto. Tira-se do lume, quando a sémola estiver cozida, juntam-se-lhe as gemas desfeitas numa colher de leite e volta tudo ao lume, só a levantar fervura. Deve ficar um creme muito pouco espesso, porque, depois de frio, engrossa. Deita-se, enquanto morno, no prato onde se quiser servir e dispõe-se em cima o doce de maçã, espalhando-o em montinhos. A' parte, batem-se as claras em castelo firme, juntam-se-lhes, dopois de batidas, três colheres de açúcar refinado e cobrem-se os montes de doce de maçã com este merengue. Mete-se o prato no forno para secar ligeira mente. Quando se tira enfeitam-se os intervalos com fruta cristalizada pisada Serve-se frio.

N.º 1258 — Maçãs de capa dourada

(Aproveitamento de claras)

Maçãs grandes e sãs	cinco
Claras de ovos	três
Açúcar refinado	q. b.
» pilé	» »
Manteiga de meio sal	» »
Vinho do Porto ou conhaque	» »

Descascam-se as maçãs e tira-se-lhes o centro e os caroços com o auxílio de uma faca ponteaguda. Colocam-se num tabuleiro que possa ir à mesa e ao forno, cujo tabuleiro deve estar untado com manteiga. Enche-se o buraco das maçãs com açúcar refinado; deita-se em cada buraco uma colher de vinho do Porto ou de conhaque e um pedaço de manteiga. Mete-se o tabuleiro no forno, voltando-o de um lado para o outro para as maçãs ficarem assadas por igual. Tira-se o tabuleiro, polvilham-se as maçãs com açúcar pilé e cobrem-se com as claras, que devem estar batidas em castelo bem firme. Torna a meter-se o tabuleiro no forno, só para doirar a clara.

Serve-se morno ou frio.

N.º 1259 — Maçãs em labaredas

Maçãs reinetas	seis
Açúcar pilé	200 grs.
Manteiga.	uma colher de sopa
Rum	dois decilitros

Descascam-se as maçãs, tira-se-lhes o centro com o auxílio de uma faca e cobrem-se com o açúcar e a manteiga feita em pedaços. Metem-se no forno para assarem.

Na ocasião de se servirem regam-se com o rum, lança-se-lhes o fogo e vão para a mesa a arder.

Gostando das maçãs mais doces deita-se-lhes mais açúcar.

N.º 1260 — Maçãs Santa Clara

Maçãs boas e grandes	cinco
Leite	meio litro
Farinha de maisena	uma colher de sopa
Ovos	quatro
Açúcar	q. b.
Sumo de limão	» »

Pelam-se as maçãs que se cortam em quatro pedaços. Põe-se ao lume num tacho, uma chávena de açúcar com um pouco de água. Deixa-se ferver e metem-se dentro as maçãs para cozerem. Logo que estiverem bem cozidas tiram-se com uma escumadeira e colocam-se no prato onde forem à mesa. Deixa-se continuar a ferver a calda até ficar em ponto alto. Entretanto deve ter--se preparado um creme, desfazendo a maisena no leite frio; juntam-se as gemas, uma pitada de sal e o açúcar suficiente para adoçar. Deita-se isto num púcaro alto e coloca-se em lume brando; vai-se batendo com o batedor de rodas e logo que principia a ferver juntam-se-lhe, às colheradas, as claras que devem estar batidas em castelo, sem nunca deixar de bater. O creme assim feito cresce imenso e fica muito fofo. (Veja «Creme de pasteleiro» N.° 1013).

Deita-se o creme por cima das maçãs e rega-se tudo com a calda de açúcar à qual se adicionam uns pingos de sumo de limão.

Querendo, pode servir-se gelado.

N.° 1261—Maçãs romanas

Maçãs grandes e muito boas.	seis
Açúcar refinado	140 grs.
Açúcar para o creme	100 »
Vinho branco..	dois decilitros
Leite	quatro decilitros
Farinha de maisena	uma colher de sopa
Ovos	três
Açúcar (possívelmente «Icing Sugar»)	duas colheres de sopa
Baunilha em pó	uma pitada

Devem escolher-se frutos sãos e pouco maduros; descascam-se e tira-se--lhes o caroço. Põem-se num tacho com o vinho branco e os 140 grs. de açúcar levam-se ao lume e deixam-se ferver devagarinho, voltando-as de um lado para o outro com cuidado, para que não se desmanchem. Não devem ficar excessivamente cozidas. Guarda-se o xarope da cozedura. Colocam-se num prato que possa ir ao forno e à mesa, ajeitando-as, para ficarem direitas.

Põem-se ao lume os quatro decilitros de leite, junta-se-lhes a farinha desfeita num pouco de leite frio e os 100 grs. de açúcar; depois de ferver, tira-se do fogo, liga-se com as gemas dos ovos e volta ao lume para as cozer. Perfuma-se com uma pitada de baunilha e deita-se este creme por cima das maçãs. Batem-se as claras em castelo firme, ligam-se com duas colheres de sopa de açúcar e espalham-se por cima do creme, cobrindo-o bem. Mete-se no forno, só para as secar. A' hora de mandar o doce para a mesa rega-se por cima com o xarope da cozedura das maçãs.

N.º 1262 — Marmelada de maçãs com merengue

Marmelada de maças	q. b.
Claras de ovos	» »
Açúcar refinado	» »
» em quadrados	» »
Raspa de casca de limão	» »

Põe-se num prato que possa ir ao forno e à mesa uma pirâmide de marmelada de maçã.

Batem-se claras de ovos, segundo a porção de marmelada que se quiser cobrir. Depois das claras estarem bem duras, juntam-se colheres de açúcar (uma colher de açúcar para cada clara) e um pouco de raspa de casca de limão. Cobre-se a marmelada com a papa das claras, espetam-se por cima pedacinhos de açúcar de quadrados e mete-se no forno para tostar levemente.

N.º 1263 — «Pouffs» de maçã

Maçãs	q. b.
Massa folhada	» »
Açúcar refinado	» »
» pilé	» »
Vinho do Porto	» »

Descascam-se as maçãs escavam-se no centro para lhes tirar as pevides e põem-se num tabuleiro que possa ir ao forno. Enchem-se os buracos das maçãs com açúcar refinado e umas gotas de vinho do Porto e metem-se no forno.

Faz-se uma porção de «Massa folhada» N.º 297 que se corta em rodelas de uns quinze centímetros de diâmetro.

Quando as maçãs estão quase assadas tiram-se do forno. Põe-se uma maçã em cima de cada rodela de massa; fecham-se as rodelas como se aperta a boca de um saco, ajeitando bem para formar em cima uma espécie de flor. Pintam-se as capas de massa com ovo batido, polvilham-se com açúcar pilé e põem-se, assim preparadas, na chapa do forno.

Servem-se mornas ou frias.

N.º 1264 — Pudim de maçã

Maçãs reinetas às rodelas	q. b.
Fatias de pão com manteiga	» »
Leite	» »
Açúcar refinado e canela em pó	» »

Forra-se o fundo de uma forma com um papel que se unta muito bem com manteiga, assim como toda a forma.

Tapa-se o fundo com fatias de pão com manteiga, depois põe-se por cima uma camada de rodelas de maçã; espalham-se duas colheres de sopa de açúcar, e uma pitada de canela. Põe-se nova camada de fatias, outra de rodelas de maçã, açúcar e canela, etc., e assim sucessivamente, até encher a forma. Deita-se por cima uma porção de leite a ferver até a forma ficar bem cheia; espera-se que o pão inche e torna a encher-se com mais leite quente. Tapa-se por cima com umas fatias de pão escuro que não se aproveita, porque se queima enquanto o bolo se coze, e no fim deitam-se fora. Mete-se a forma em forno brando e deixa-se cozer devagar, pelo menos durante uma hora e meia.

Desenforma-se enquanto morno e serve-se imediatamente.

(Forma com dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

Morgados do Algarve

N.º 1265—Morgado de amêndoa

Miolo de amêndoa	500 grs.
Açúcar refinado	500 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	quatro
Ovos moles	q. b.
Fios de ovos	» »
Compota de chila	» »
Cidrão	» »
Açúcar refinado para a capa	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Deita-se-lhe a amêndoa pelada e muito bem pisada e deixa-se ferver um pouco para secar. Tira-se, juntam-se os ovos, que devem estar bem batidos, e volta tudo ao lume para enxugar. Põe-se esta massa num prato, onde deve ficar até o dia seguinte, para esfriar e endurecer. Polvilha-se uma tábua com farinha, põe-se em cima a massa de amêndoa, tira-se-lhe um bocado e faz-se a parte maior numa bola; com os dedos vai-se escavando para fazer uma caixa funda com umas paredes medindo uns seis centímetros de altura. Enche-se com camadas de fios de ovos, ovos moles, doce de chila e pedacinhos de cidrão. Com o bocado de massa de amêndoa que se pôs de parte, faz-se uma rodela com a qual se tapa o «Morgado».

Ajeita-se muito bem, e deixa-se ficar até o dia seguinte. Leva-se ao forno para secar, sem deixar cozer muito. Tira-se, cobre-se com «Cobertura de açúcar» N.º 997 e põe-se novamente a secar.

Esta cobertura é feita com *açúcar refinado*, que se deve peneirar.

(«Fios de ovos» N.º 1122; «Ovos moles» N.º 1133; «Compota de chila» N.º 1228.)

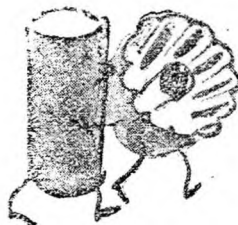
N.º 1266 — *Morgado de figo*

Açúcar refinado..	250 grs.
Figos secos	250 »
Amêndoa (miolo)	250 »
Chocolate em pau	125 »
Raspa de casca de limão..	q. b.
Açúcar refinado e clara de ovo para a capa .	q. b.
Amêndoas torradas para enfeitar	» »

Pela-se o miolo de amêndoa, torra-se ligeiramente no forno e passa-se pela máquina. Passam-se igualmente pela máquina os figos secos e rala-se o chocolate. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de àgua e deixa-se ferver até chegar a ponto grosso. Juntam-se-lhe a amêndoa, o figo e o chocolate, mexendo muito bem; tira-se do lume, põe-se esta massa numa tábua enfarinhada e molda-se com as mãos, dando-lhe a forma que se quiser. Pode dar-se-lhe o feitio de um pudim, um peixe, uma viola, etc.

Peneira-se uma porção de açúcar refinado, junta-se-lhe um pouco de clara de ovo, de forma a fazer uma papa grossa. Espalha-se por cima do «Morgado», alisando com uma faca molhada em água. Guarnece-se com amêndoas torradas e põe-se ao Sol para secar. No Inverno, pode secar-se durante uns segundos, ao calor de forno *muito brando,* para o açúcar não ficar amarelado.

No Algarve fazem, com este doce, e tambem só com figos secos e amêndoas, os mais variados trabalhos, que chegam a ser verdadeiras obras de arte: peixes, livros, galinhas, guitarras, etc.

Pastelaria

N.º 1267 — Bábás

Para a massa:

Fermento de padeiro ..	15 grs.
Manteiga	90 »
Farinha	180 »
Leite	meio decilitro bem medido
Sal	uma pitada
Ovos	dois
Açúcar	uma colher de chá
Passas de Corinto	q. b.

Para a calda:

Açúcar	180 grs.
Agua	dois decilitros
Rum	três colheres de doce
Creme «Chantilly»	q. b.

Desfaz-se o fermento de padeiro no leite, que deve estar morno; junta-se-lhe a manteiga, mexe-se até a derreter, depois o sal, o açúcar, os ovos, que já devem estar batidos, e vai-se-lhe deitando a farinha, amassando muito bem. Tapa-se o alguidar com um pano e depois com um cobertor. Deixa-se levedar em sítio quente até aumentar o dobro do volume.

Devem bastar duas horas e meia. Entretanto untam-se as formas próprias para os Bábás, pondo-se no fundo de cada uma delas umas três passas de Corinto. Enchem-se até meio com a massa lêveda, põem-se as formas dentro de tabuleiros e estes em sítio quente, deixando a massa crescer novamente, até as formas estarem cheias.

Vão a cozer em forno moderado, por espaço de vinte minutos.

Enquanto levedam, faz-se a calda de açúcar à qual se junta, depois de pronta, o rum, não a deixando em ponto excessivamente alto.

Logo que se tiram os Bábás das formas, molham-se com a calda, enquanto estão quentes. Põem-se em caixas de papel frisado.

Enchem-se os buracos do centro com «Chantilly». N.os 1005 ou 1012.

N.º 1268 — Bábá «Bonne Femme»

Farinha de trigo	270 grs.
Manteiga de meio sal	180 »
Fermento de padeiro.	30 »
Passas de Corinto	80 »
Ovos	cinco
Açúcar.	duas colheres de sopa
Sal fino	» pitadas

Procede-se como se indica na receita N.º 1269.

N.º 1269 — Bábá de Bruxelas

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga de meio sal	60 »
Passas de Corinto	30 »
» Sultanas..	30 »
Fermento de padeiro	10 »
Açúcar para a calda	100 grs.
Leite	dois decilitros
Gemas de ovos	duas
Açúcar refinado..	» colheres de sopa
Sal.	uma pitada
Agua para a calda	um decilitro

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna, juntam-se-lhe 50 grs. de farinha, amassa-se e faz-se uma bola que se põe a levedar num pires em cujo fundo se deitou meio decilitro de leite quente. Quando aumenta o dobro do volume, amassa-se com os 200 grs. de farinha e o resto do leite, que também deve estar quente. Faz-se este trabalho dentro de um alguidar como se amassa o pão; quando estiver bem amassado, tapa-se, abafa-se e deixa-se descançar uma hora. Juntam-se-lhe então o açúcar, as gemas, a manteiga derretida e o sal; torna a amassar-se de novo, até a massa se despegar dos dedos. Tapa-se, abafa--se e deixa-se outra vez em repouso durante uma hora. Passado este tempo, juntam-se-lhe as passas envolvidas em farinha, amassando com os dedos para as incorporar na massa. Deita-se tudo numa forma bem untada com banha para e põe-se em sítio quente durante três quartos de hora. A massa deve crescer e encher a forma. Pinta-se por cima com um pincel molhado em leite, e mete-se em forno bem quente para cozer. Leva mais ou menos trinta a quarenta minu-

tos. Enquanto o Bâbá se coze, faz-se uma calda com os 100 gramas de açúcar e o decilitro de água, deixando ferver pouco tempo, para não engrossar demasiadamente.

Desenforma-se o bolo e rega-se com calda no prato onde se servir.

Também é muito bom para tomar com o chá, porém, sem levar calda.

(Forma com buraco no centro, medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1270 — Bábá da Polónia

Farinha de trigo.	300 grs.
Açúcar refinado.	60 »
Manteiga de meio-sal	40 »
Passas Sultanas.	40 »
Fermento de padeiro	10 »
Leite..	três decilitros
Ovo completo	um
Sal fino	uma pitada

Desfaz-se o fermento no leite morno, num alguidar; depois de bem desfeito, juntam-se-lhe o açúcar, o ovo, a manteiga derretida, o sal e bate-se tudo. Vai-se depois juntando a farinha peneirada, batendo sempre com uma colher de pau, pelo menos, durante uns dez minutos.

No fim juntam-se-lhe as passas, mexe-se e deita-se a mistura numa forma que deve já estar preparada e muito bem untada com banha pura.

Cobre-se a forma com um pano, abafa-se com um cobertor de lã e põe-se em sítio quente. Deixa-se a levedar durante três horas. Passado este tempo a massa deve ter crescido e enchido a forma. Mete-se em forno bem quente para cozer. Depois de cozido desenforma-se e serve-se frio para tomar com o chá.

(Forma com buraco no centro medindo dezassete centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1271 — Bolas de Berlim

Farinha de trigo	690 grs.
Fermento de padeiro.	30 »
Açúcar	150 »
Manteiga de meio-sal.	125 »
Leite	dois decilitros e meio
Ovos inteiros	seis
Marmelada e açúcar para polvilhar.	q. b.

Desfaz-se o fermento em meio decilitro de leite morno e juntam-se-lhe

os ovos batidos, o açúcar e a manteiga, que já devem estar dissolvidas no resto do leite morno.

Mistura-se tudo bem e, em seguida, vai-se-lhe deitando a farinha, amassando muito bem, como se fosse pão. Tapa-se então o alguidar com um pano, depois com um cobertor e deixa-se levedar em sítio quente durante quatro horas. Não deve ficar em correntes de ar.

Passado este tempo, põe-se a massa em cima da mesa enfarinhada e tendem-se as bolas, metendo em cada uma um pedacinho de marmelada. Fritam-se em óleo bem quente, mas em lume brando, para crescerem e corarem por igual, sem ficarem muito escuras. Vão-se colocando, quando saem da fritura, em cima de um papel pardo, para escorrerem.

Polvilham-se com açúcar refinado.

N.º 1272 — Boleros

Farinha..	300 grs.
Manteiga.	60 »
Açúcar	60 »
Fermento de padeiro	15 »
Leite	um decilitro e meio

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna; amassa-se com 50 grs. de farinha, faz-se uma bola que se põe num pires em cujo fundo se deita um pouco de leite quente. Quando cresce, amassa-se com os restantes 250 grs. de farinha, o resto do leite morno, o açúcar e a manteiga derretida. Amassa-se como se fosse pão, mas deve ficar uma massa branda. Cobre-se então o alguidar com um pano e depois com um cobertor e deixa-se levedar durante duas horas, isto é, até crescer o dobro. Chegada a massa a este termo põe-ee sobre a pedra enfarinhada e tende-se, dividindo-a em vinte e quatro pedaços iguais, que se amassam em forma de bola. Colocam-se estes bocados em tabuleiros untados, pondo-os distantes uns dos outros e deixam-se levedar novamente, bem abafados, pois tornam a crescer. Devem bastar uns vinte minutos, se os tabuleiros estiverem em sítio bem quente.

Vão a cozer em forno forte, (mais ou menos um quarto de hora). Cortam-se ao meio depois de frios, deixando-os pegados de um lado.

Recheiam-se com «Creme de manteiga» N.º 1010 ou 1011 com doce de morango.

N.º 1273 — Bolo Rei

Farinha de trigo	500 grs.
» » » mais.. ..	125 »
Manteiga derretida..	125 »
Açúcar refinado	150 »

Passas de Corinto	50 grs.
Nozes (miolo).	50 »
Pinhões (miolo)	50 »
Fermento de padeiro	15 »
Sal.	10 »
Ovos inteiros	quatro
Leite..	um decilitro
Vinho do Porto	duas colheres de sopa
Abóbora coberta, cidrão, quadrados de açúcar, bocados de nozes, amêndoas peladas, etc., e açúcar pilé para polvilhar.	q. b.

1.ª Parte

Dissolve-se o fermento com um pouco de água morna e amassa-se com os 125 grs. de farinha. Trabalha-se bem a massa que se faz numa bola e se deita numa tigela cheia de água tépida. A bola deve ir ao fundo; espera-se o tempo necessário para ela vir ao cimo de água. Nesse momento estará pronta e suficientemente lêveda

2.ª Parte

Amassa-se esta bola com os 500 grs. de farinha, o leite, os ovos, o sal e o açúcar, trabalhando muito bem, como se fosse pão; entretanto tem-se deixado a manteiga a derreter em banho-maria, a qual se começa a juntar à massa pouco a pouco, e sempre amassando muito bem. (Não se deve juntar mais farinha). Do trabalho da amassadura depende o resultado do bolo, pois tem que ser amassado durante muito tempo, batido e sovado com força. Tapa-se o alguidar, em que foi amassado com um pano branco e este com um cobertor. Não pode apanhar correntes de ar.

Amassa-se o bolo à noite, antes ou depois de jantar, e deixa-se descansar até o dia seguínte. Pelas dez horas da manhã juntam-se-lhes as frutas, que devem ter ficado tambem, durante a noite, de molho no vinho do Porto. Põe-se a massa assim preparada sobre a pedra da mesa, devidamente enfarinhada, e divide-se em duas partes iguais.

Dá-se-lhes a forma de duas rodelas, que se põem em tabuleiros forrados com papéis pardos, untados com banha e polvilhados com farinha.

Coloca-se no meio de cada bolo uma lata redonda, enfarinhada. (Por exemplo, as de farinha Nestlé, ou outras desse género).

As latas servem para impedir que os bolos, que, no forno, crescem muito, se peguem e percam o formato redondo. Deixam-se descansar novamente três horas, em sítio onde não haja correntes de ar. Passado este tempo, pintam-se com ovo batido e enfeitam-se por cima com as frutas secas e as cristalizadas,

polvilham-se com açúcar pilé e vão a cozer em forno forte. Devem levar em cima bocados de açúcar em quadrados.

Também se pode meter em cada bolo a tradicional fava seca e algum brinde.

N.º 1274 — Bom e barato

(Para o pequeno almoço)

Farinha de trigo.	300 grs.
Açúcar refinado	50 »
Fermento de padeiro.	25 »
Azeite muito bom	duas colheres de sopa
Banha de porco	uma colher de sopa
Passas Sultanas	» » » »
Casca de laranja cristalizada..	» » » »
Sal fino e água..	q. b.

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna e amassa-se com 50 grs. de farinha para obter uma bola que se deixa levedar dentro de um pires e em sítio quente; é conveniente encher o pires com umas colheres de leite morno. Quando a bola tiver aumentado o dobro do volume, peneiram-se os restantes 250 grs. de farinha para um alguidar; põem-se em cima, a massa lêveda, o azeite, a banha derretida e um pouco de sal. Começa-se a amassar, juntando, aos poucos, quase dois decilitros de água morna, trabalhando como se se tratasse de fazer pão. De vez em quando abre-se a massa nas bordas do alguidar, batendo-a até ficar corredia, despegando-se bem do fundo. Misturam-se então as passas, prèviamente escaldadas com um pouco de água a ferver e depois enxutas num pano, as cascas de laranja cortadas em pedacinhos, amassando tudo levemente.

Forra-se uma lata com um papel, unta-se com azeite e deita-se a massa, espalhando-a bem no fundo.

Põe-se em lugar quente, abafa-se e deixa-se levedar, o que deve levar uma hora. Quando a massa crescer até encher a lata, mete-se em forno bem quente, para cozer. Depois de pronto põe-se a arrefecer em cima de uma grelha, quando se tira da forma.

(Lata medindo vinte e cinco centímetros de diâmetro e seis de altura)

N. B. — Para conseguir econòmicamente casca de laranja cristalizada, veja receita N.º 1041.

N.º 1275—«Brioches»

Farinha de trigo.	250 grs.
Manteiga de meio-sal.	125 »
Açúcar refinado	20 »
Fermento de padeiro.	20 »
Sal fino	2 »
Ovos completos..	dois

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna e amassa-se com 50 grs. de farinha para obter um pãozinho que se põe numa tijela meia de água, um pouco quente. Quando a bola tiver dobrado o seu volume, peneira-se a restante farinha para um alguidar, faz-se uma cova no centro onde se põe o fermento que se preparou, os ovos batidos e todas as outras coisas. Amassam-se muito bem, trabalhando como se fosse pão; de vez em quando desfaz-se a massa em bocados que se atiram para o alguidar, reunindo-os outra vez com o amassar, batendo nas bordas do alguidar, etc., até se ver que está na conta devida.

Tapa-se o alguidar com um pano branco, embrulha-se num cobertor de lã e põe-se a levedar durante quatro horas, em sítio quente.

Põe-se a massa em cima da pedra, enfarinhada, e divide-se em bocados do tamanho de pêssegos pequenos; tira-se a cada bocado um pedacinho e tendem-se os bocados grandes e pequenos em forma de bolas. Põem-se os bocados maiores num tabuleiro untado; pintam-se com ovo batido, pega-se em cima de cada um o pedaço mais pequeno, que também se doira com ovo e deixam-se descançar um quarto de hora em lugar onde não haja correntes de ar. Cozem-se em forno muito quente.

N.º 1276—«Brioches» sem cabeça

Farinha de trigo.	300 grs.
Manteiga de meio-sal	150 »
Fermento de padeiro	30 »
Açúcar refinado	20 »
Sal fino	5 »
Ovos completos	seis
Açúcar inglês e farinha para polvilhar . ..	q. b.
Ovo e leite para pintar	» »

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna, e amassa-se com 75 grs. da farinha que se pesou; faz-se um pãozinho que se põe a levedar num pires com o fundo coberto com uma colher de leite morno. Coloca-se em sítio quente. Peneira-se o resto da farinha para um alguidar, faz-se-lhe um buraco no centro onde se põem o açúcar, o sal e um ovo, e, com os dedos, começa-se a amassar, juntando a manteiga aos bocadinhos até estar uma massa ligada; entretanto já o

fermento está pronto, junta-se dentro do alguidar e continua a amassar-se sempre, deitando os outros cinco ovos, um por um, trabalhando a massa como se fosse pão. Tapa-se o alguidar com um pano e abafa-se com um cobertor de lã. Quando a massa tiver aumentado o dobro do volume, desfaz-se um pouco com as mãos para a ligar de novo e divide-se por formas de «brioches» caneladas, que devem estar bem untadas, com banha pura. Enchem-se só até ao meio porque crescem. Põem-se outra vez em sítio quente; a massa deve crescer e encher as formas.

Pulverizam se por cima com um pouco de açúcar inglês misturado com metade de farinha, pintam-se com ovo batido diluído com uma colher de leite, e cozem-se em forno bastante quente.

N.º 1277 — «Brioches» gigantes

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga de meio sal	100 »
Açúcar refinado	60 »
Fermento de padeiro	10 »
Leite	um decilitro
Ovos completos	dois
Sal fino	duas pitadas

Peneira-se a farinha para um alguidar; faz-se um buraco no cêntro onde se deita o fermento desfeito num pouco de água morna, os ovos batidos, a manteiga derretida, o açúcar e o leite morno. Amassam-se todas estas coisas muito bem, trabalhando-as e batendo-as até ficarem em massa lisa e corredia. Tapa-se o alguidar, abafa-se com um cobertor de lã e deixa-se descansar três a quatro horas em sítio quente. A massa está no seu termo quando aumentar o dobro do volume. Passado este tempo, amassa-se novamente, só para ligar outra vez, e deita-se numa forma grande, que deve ficar cheia só até meio, tendo sido prèviamente bem untada. Deixa-se repousar em lugar quente até crescer e encher a forma. Mete-se em forno bem quente para cozer.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura.)

N.º 1278 — «Croissants»

Farinha	280 grs.
Fermento de padeiro	20 »
Manteiga de meio-sal	60 »
Açúcar	20 »
Ovo	um
Leite	três decilitros mal medidos
Sal	q. b.

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna e amassa-se com 50 grs. de farinha. Tende-se um pãozinho redondo, faz-se-lhe em cima uma cruz com a mão e põe-se num pratinho onde, prèviamente, se deita uma colher de leite morno. Põe-se em sítio quente até adquirir o dobro do volume e a cruz se desvanecer; isto dura pouco mais ou menos um quarto de hora. Se for no Inverno deve pôr-se ao pé do fogão ou da salamandra de aquecimento, se a houver. O trabalho de fermentação far-se-á ràpidamente. Peneiram-se os outros 230 grs. de farinha para um alguidarinho, juntam-se-lhe o açúcar, duas pitadas de sal, a bola de farinha fermentada e vai-se amassando como quem amassa pão, juntando, pouco a pouco, o leite, que também deve estar quente; ao fim de bem amassado leva o ovo e torna a amassar-se muito bem. Tapa-se o alguidar com um pano branco, cobre-se com um cobertor de lã e coloca-se em sítio quente a levedar durante duas horas ou mais, se for necessário; depende da temperatura. A massa estará pronta quando crescer e tiver adquirido o dobro do volume. Chegada a esta altura deita-se em cima da pedra, que deve estar bem enfarinhada, polvilha-se com mais farinha, tendem-se numa bola que se estende com o rolo, até ficar com dois centímetros de altura. Divide-se a manteiga em quatro partes. Barra-se a massa com uma das partes da manteiga untando com uma faca de madeira; dobra-se ao meio, estende-se com o rolo, torna a barrar-se, dobra-se nòvamente, etc. Repete-se esta operação quatro vezes; no fim estende-se a massa, que deve ficar com um centímetro de espessura. Corta-se em tiras e estas em quadrados mais ou menos de quinze centímetros, enrolam-se pelas pontas para formar as meias-luas («croissants») que se colocam num tabuleiro bem enfarinhado. Dexam-se descansar nòvamente dez minutos, em sítio onde não haja correntes de ar; doiram-se com gema de ovo, polvilham-se com açúcar pilé e metem-se em forno quente, mais ou menos um quarto de hora. Esta quantidade dá dezasseis «croissants».

N.º 1279 — Caracois

Processo e receita iguais aos do N.º 1278, porém, corta-se a massa em tiras que se rolam até ficarem como lápis grossos. Vão-se enrolando em espiral, metendo entre os rolos pedacinhos de abóbora coberta, passas Sultanas e cidrão. Devem ficar do tamanho de um pires de chávena de café. Colocam-se em tabuleiros enfarinhados, doiram-se com gema de ovo, polvilham-se com açúcar pilé procedendo da mesma forma como já se explicou.

N.º 1280 — «Gougelhouph»

A

Farinha de trigo	**500 grs.**
Açúcar refinado	**100 »**
Manteiga	**100 »**
Miolo de amêndoa	**60 »**

Passas de Corinto	60 grs.
Fermento de padeiro.	30 »
Ovo inteiro	um
Gemas de ovos	duas
Leite	dois decilitros e meio
Sal fino.	meia colher de chá
Raspa de casca de limão . ..	q. b.

Pelam-se as amêndoas com água a ferver e, em seguida, passam-se algumas vezes pela máquina. Amorna-se o leite, desfaz-se com ele o fermento e põe-se em sítio quente.

Peneira-se a farinha para um alguidar pequeno, junta-se-lhe a manteiga derretida em banho-maria, mexe-se com uma colher de pau e vão-se deitando, um por um, o ovo e as gemas, batendo sempre; deitam-se então as amêndoas pisadas, o sal, a raspa do limão e, finalmente, o leite onde se desfez o fermento. Trabalha-se tudo amassando com a mão como se fosse pão. Deve levar uma meia hora para a massa ficar boa.

Unta-se uma forma com banha e deita-se-lhe a massa. Deve encher-se só até meio. Cobre-se com um pano enfarinhado e depois com um cobertor. Põe-se em sitio quente e deixa-se levedar até a forma estar cheia. Coze-se em forno de temperatura regular.

(Forma com oito centímetros de diâmetro e nove de altura).

N.º 1281 — «Gougellhoupf»

B

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga de meio sal	150 »
Açúcar refinado	40 »
Amêndoas	100 »
Passas Sultanas	25 »
Cidrão	25 »
Fermento de padeiro	20 »
Leite.	um decilitro
Gemas	quatro
Claras	duas
Casca de limão	raspa de metade de um

Procede-se como se indica no N.º 1280.

N.º 1282 — «Kraphen»

Farinha de trigo	650 grs.
Manteiga de meio-sal	125 »

Açucar refinado	125 grs.
Fermento de padeiro	20 »
Ovos inteiros	quatro
Leite.	dois decilitros
Açúcar para polvilhar	q. b.
Raspa de casca de limão.	» »
Marmelada.	» »

Desfaz-se o fermento com um pouco de leite morno e amassa-se com cinquenta gramas de farinha, de forma a fazer um pãozinho fofo, que se põe num pires com um pouco de leite morno no fundo (cujo leite se tirou dos dois decilitros). Deixa-se levedar até aumentar o dobro. Enquanto se faz este trabalho de fermentação, bate-se num alguidar a manteiga com o açúcar, juntando-lhe depois a farinha, os ovos, a raspa de limão, o sal e o fermento, começando a amassar-se como se fosse pão. Vai-se deitando o leite, às colheres, até se obter uma massa muito leve. Quando começa a fazer bolhas, tapa-se o alguidar com um pano e envolve-se num cobertor de lã. Fica a levedar em sitio morno durante cinco horas. Passado este tempo, põe-se a massa em cima da mesa enfarinhada, polvilha-se com farinha e estende-se com um rolo de madeira, deixando-a com a altura de uma moeda grossa. Cortam-se rodelas com três centímetros de diâmetro, aproximadamente. Molham-se os bordos com um pouco de leite, pintando com um pincelinho; coloca-se no meio um pedacinho de marmelada e unem-se duas a duas. Vão-se pondo em tábuas bem polvilhadas com farinha e deixam-se descançar novamente durante uma hora, para tornarem a levedar. Fregem-se em óleo fervente, dentro de um tacho fundo. Depois de fritas, polvilham-se com açúcar.

N.º 1283—«Panettone» de Milão

Farinha de trigo	750 grs.
Açúcar refinado.	150 »
Manteiga	125 »
Fermento de padeiro	80 »
Gemas de ovos.	cinco
Claras » »	duas
Passas de Corinto	uma mão cheia
Cidrão picadinho	» » »
Agua e sal fino.	q. b.
Manteiga sem sal	uma colher de chá

Desfaz-se o fermento num decilitro de água morna e amassa-se com 250 gramas de farinha, juntando a àgua morna que for necessária para fazer um pãozinho que se põe num prato; faz-se em cima uma cruz com a mão, polvilha-se com farinha, tapa-se com um guardanapo, abafa-se com um cobertor de lã e espera-se que aumente o dobro do volume e a cruz se desvaneça. Nessa altura põem-se os restantes 500 gramas de farinha num alguidar, faz-se uma cova no

meio, onde se deitam uma colher de sal fino, o pão de fermento, a manteiga derretida em banho-maria, dois ovos, três gemas, e os 150 gramas de açúcar desfeitos numa chavena de água morna.

Começa a amassar-se como se fosse pão, batendo e sovando a massa, juntando a água morna necessária para que fique leve e lustrosa. Quando se despega bem das paredes do alguidar, juntam-se as frutas, amassando novamente; tende-se uma bola que se põe na chapa do forno que deve estar forrada com um papel branco grosso, muito bem untado e polvilhado com farinha. Contorna-se a bola de massa com uma tira de papel da mesma qualidade, igualmente untada e enfarinhada, cuja tira deve ter uns oito centimetros de altura.

Põe-se em sitio quente e deixa-se em repouso. Seis horas depois o «Panettone» já deve estar fofo e com o dobro do volume.

Com uma faca dá-se-lhe, na parte de cima, um golpe em cruz, pouco profundo e mete-se em forno muito quente para cozer.

Quando estiver muito cozido voltam-se-lhe as bordas que se cortaram; põe-se no meio a colher de chá de manteiga sem sal, e mete-se novamente no forno até cozedura completa.

N.º 1284 — Rodela de Páscoa

Farinha de trigo	750 grs.
Manteiga	200 »
Açucar refinado	100 »
» pilé	50 »
Miolo de amêndoa . ..	100 »
Fermento de padeiro ..	30 »
Ovo inteiro	um
Leite	dois decilitros bem medidos
Sal fino	meia colher de chá
Passas de Corinto e raspa de casca de limão ..	q. b.
Gema de ovo para pintar	q. b.

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna e amassa-se com 50 grs. de farinha. Faz-se uma bola que se põe numa tigela onde deve estar o leite morno. Logo que a massa cresce, o que é rápido, deita-se tudo para um alguidar onde já devem estar os restantes 700 grs. de farinha (peneirada), o ovo, o açúcar refinado, sal, raspa de casca de limão e 150 grs. de manteiga derretida. Amassa-se tudo como se se tratasse de fazer pão, trabalhando a massa muito bem, batendo-a nas bordas do alguidar, etc. Quando chega ao seu termo, polvilha-se com farinha, cobre-se o alguidar com um pano branco, abafa-se com um cobertor de lã e põe-se em sítio quente. Deixa-se levedar até dobrar o seu volume. Volta-se então a massa para cima de uma tábua enfarinhada, entende-se com um rolo e pinta-se com um pincel molhado em manteiga derretida; dobra-se, torna a estender-se e a pintar, tantas vezes quantas forem necessários para acabar os

50 grs. de manteiga que se reservaram para esse fim. De cada vez que se pinta, polvilha-se com um pouco de açúcar pilé. Por fim enrola-se em forma de coroa (como se faz ao Bolo Rei) pinta-se com gema de ovo, coloca-se num tabuleiro bem untado com banha e polvilha-se com o resto do açúcar pilé. Finalmente tapa-se toda a rodela com as amêndoas que devem estar feitas em pedacinhos, reservando algumas inteiras que se espetam em volta.

Deixa-se descançar durante um quarto de hora, em sítio onde não haja correntes de ar.

Coze-se em forno quente.

N.º 1285 — «Savarin»

Farinha de trigo	250 grs.
Fermento de padeiro	10 »
Manteiga sem sal	190 »
Sal	10 »
Acúcar em pó..	15 »
Açúcar para a calda.	100 »
Leite	meio decilitro
Ovos inteiros	quatro
Creme «Chantilly»..	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar; faz-se uma cova no centro onde se deita o fermento, que se deve ter desfeito no leite morno, e os ovos. Trabalha-se tudo com as mãos para ligar as três coisas; à parte, desfaz-se a manteiga também com as mãos, põem-se os bocados em cima da massa e trabalha-se então como se fosse pão. Quando se vê que está em condições, tapa-se o alguidar com um pano e envolve-se num cobertor de lã. Põe-se em sítio quente e logo que a massa aumenta o dobro do volume, junta-se-lhe o sal, amassa-se de novo e finalmente o açúcar, ligando muito bem, batendo com a massa nas bordas do alguidar, etc., como se faz à massa do Bolo Rei. Quando estiver corredia e lisa, deita-se para uma forma de «Savarin», prèviamente untada e polvilhada com um pouco de farinha. Só se enche até meio. Põe-se em sítio quente para levedar de novo. Tem que crescer e encher a forma. Coze-se em forno esperto mais ou menos durante vinte e cinco minutos. Desenforma-se e deixa-se arrefecer.

Rega-se então com a calda quente e o cálice de rum, Kirsch, etc. Serve qualquer licor. Enche-se o centro com uma porção de «Chantilly» N.º 1005.

Pode fazer-se um «Savarin» grande ou vários pequenos, tendo formas para isso.

(Forma com dezoito centímetros de diâmetro e oito de altura).

N.º 1286 — «Zwieback»

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga	50 »
Açúcar refinado	25 »
Fermento de padeiro	5 »
Leite	dois decilitros
Gema de ovo	uma
Ovo para pintar	um
Sal	q. b.

Põem-se numa tigela 60 grs. de farinha que se amassa com o bocadinho de fermento, prèviamente desfeito num pouco de água morna; liga-se bem para obter um pãozinho fofo que se põe num pires (em cujo fundo se deita um pouco de leite quente) e coloca-se em sítio onde haja calor, para crescer.

Peneiram-se os restantes cento e noventa gramas de farinha para um alguidarinho, põem-se em cima os cinquenta gramas de manteiga feita em pedacinhos, o sal, o açúcar e a gema de ovo.

Quando o fermento tiver dobrado o volume, deita-se em cima da farinha; juntam-se-lhe os dois decilitros de leite morno, e amassa-se tudo muito bem como se fosse um Bábá, deixando a massa um pouco consistente.

Trabalha-se bem, durante uns dez minutos, até a massa ficar elástica e se despegar completamente, de uma só vez. Deixa-se ficar a massa no alguidar, cobre-se este com um pano enfarinhado e depois coloca-se, por cima, um cobertor; põe-se em lugar bém quente, onde não haja correntes de ar, e deixa-se levedar durante uma hora. Passado este tempo, enfarinham-se as mãos, tira-se a massa do alguidar, dando-lhe primeiro umas palmadas para a abaixar, e põe-se sobre a mesa enfarinhada. Tende-se com as mãos em forma de rolo, o qual se corta em oito pedaços iguais que se tendem em bolas bem redondas e iguais.

Colocam-se estas bolas em cima da placa do forno, que deve estar levemente untada e enfarinhada, dispondo-as atravessadas de uma ponta à outra, de forma que fiquem pegadas umas nas outras.

Tapam-se com um guardanapo e deixam-se crescer novamente em sítio quente, durante uma hora e um quarto. As bolas devem crescer e formar uma fila.

Pintam-se levemente com ovo batido e cozem-se em forno esperto, o que leva, pouco mais ou menos, quinze a vinte minutos.

Servem-se com o primeiro almoço, ou com o chá da tarde.

Pães

N.º 1287 — Pão branco

Farinha de trigo	um quilo
Fermento de padeiro	100 grs.
Sal	15 »
Água morna	um litro

Desfaz-se o fermento com um pouco de água e amassa-se com a farinha suficiente para formar um pãozinho que se põe num alguidar. Deve ficar bem amassada e sem se pegar ao alguidar. Coloca-se este em sítio quente e abafa-se com um pano e uma cobertura de lã.

Quando tiver o dobro do volume, dissolve-se o sal no resto da água que se deita (morna) em cima da bola de fermento assim como o resto da farinha. Amassa-se tudo muito bem, como é costume amassar o pão, batendo a massa nas abas do alguidar. Quando estiver bem ligada, soltando-se da vasilha, polvilha-se com um pouco de farinha e torna-se a abafar. Depois de ter atingido mais do dobro do volume tendem-se os pães em cima de uma tábua polvilhada com farinha e vão-se colocando em tabuleiros de madeira, isolando-os com panos enfarinhados. Deixam-se em repouso durante uns vinte minutos e cozem-se em forno muito quente.

N. B. — Também se podem cozer em formas, obtendo assim pães de forma. Os pães podem ser tendidos redondos ou ovais e do tamanho que se quiser.

N.º 1288 — Pão escuro

Farinha completa	500 grs.
» de aveia.	500 »
Manteiga	30 »
Fermento de padeiro.	50 »
Sal fino.	6 »
Leite	dois decilitros e meio

Manda-se moer o trigo para a farinha ficar completa, isto é, com o farelo. Mistura-se com a farinha de aveia.

Desfaz-se o fermento no leite, que deve estar morno e amassa-se com 250 grs. da farinha que se preparou. Faz-se uma bola que se deixa dentro do alguidar até crescer o dobro. Nessa altura põe-se o resto da farinha no alguidar; deita-se em cima a bola fermentada, a manteiga derretida e o sal. Amassa-se tudo muito bem, batendo a massa como se disse na receita N.º 1287.

Procede-se em tudo como ficou explicado. O processo para a amassadura e para a cozedura são idênticos.

N. B. — Este pão substitui o pão integral.

N.º 1289 — Pão ligeiro

Farinha de trigo	250 grs.
Sal fino	10 »
Fermento de padeiro	15 »
Leite.	dois decilitros

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna e amassa-se com 50 grs. da farinha, fazendo uma bola que se põe numa tijela onde se deve ter deitado o leite morno. Quando tiver levedado, o que é rápido, juntam-se-lhe os restantes 200 grs. de farinha e o sal, amassando muito bem como se fosse pão. Deixa-se levedar de novo, abafando o alguidar, onde se trabalhou a massa, com um pano e um cobertor de lã.

Depois da massa ter crescido, tendem-se pãezinhos em cima de uma mesa enfarinhada, e vão-se pondo num tabuleiro que se coloca em sítio onde não haja correntes de ar. Deixam-se crescer novamente e cozem-se em forno bem quente.

Estes pães, quando são bem trabalhados, substituem os papos-secos.

1290 — Pão doce de milho

Farinha de milho..	225 grs.
» » trigo	110 »
Manteiga.	uma colher de sopa
Fermento em pó	» » » »
Açúcar	quatro colheres de sopa
Leite	dois decilitros
Ovos.	três
Sal..	meia colher de chá
Baunilha em pó	uma pitada
Passas de Corinto e Sultanas	125 grs.
Ameixas secas	30 »
Aguardente	um cálice
Açúcar pilé	q. b.

Cortam-se as ameixas em bocadinhos, juntam-se com as passas, e escaldam-se numa tigela com água a ferver; passada meia hora, escorrem-se, enxugam-se num pano e guardam-se numa tigela de molho na aguardente, Batem-se as gemas com o açúcar, até engrossarem; junta-se-lhe a manteiga derretida, a baunilha, o sal e o leite, mexendo muito bem. Deitam-se então as farinhas peneiradas com o fermento, misturando ràpidamente as frutas, e no fim as claras em castelo.

Deita-se a massa na forma já preparada e vai ao forno a cozer. (Forno brando, uns três quartos de hora).

Desforma-se quente e polvilha-se com açúcar pilé. Corta-se às fatias (Forma 22×12, com seis centimetros de altura.)

N.º 1291 — Pão Georgina

Farinha de trigo	200 grs.
Ovos	um
Manteiga.	uma colher de sopa
Açúcar	» » » »
Fermente em pó	» » » »
Leite	» chávena
Sal	q. b.

Amassa-se tudo bem e tendem-se pequenos pães que se cozem dentro de tabuleiros untados e em forno forte.

N.º 1292 — Pão para café

Massa crua de pão branco.. ..	500 grs.
Manteiga.	uma colher de sopa
Banha	» » » »
Açúcar	três colheres
Sal..	uma pitada

Amassa-se tudo muito bem, põe-se num tabuleiro untado com banha, espalha-se bem a massa que deve ficar rugosa. Vai ao forno a cozer. Depois de cozida corta-se às tiras que se comem mornas bem untadas com manteiga.

(Tabuleiro 31×21).

N.º 1293 — Pão para o chá

Farinha de trigo	300 grs.
Açúcar refinado	50 »
Passas de Corinto	100 »
Miolo de nozes picadinho.	60 »

Manteiga.	40 grs.
Banha pura	20 »
Fermento em pó	uma colher de sopa
Leite.	um decilitro e meio
Sal..	duas pitadas

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar; esfregam-se nela as gorduras, juntando-lhe depois o açúcar. A' parte, bate-se bem o ovo, liga-se-lhe o leite e amassa-se com a farinha que se preparou, trabalhando muito bem. Juntam-se as passas, misturam-se, e deita-se tudo numa lata que deve estar forrada e untada.

Vai a cozer em forno de temperatura moderada, mais ou menos por espaço de uma hora. Desenforma-se depois de cozido, deixa-se esfriar e serve-se cortado em fatias, barradas com manteiga sem sal.

(Lata medindo 22×12).

N.º 1294 — Pão Santo Honorato

Farinha	250 grs.
Leite	uma chávena
Manteiga	» colher
Ovo	um
Fermento de padeiro	50 grs.
Sal	q. b.

Desfaz-se o fermento no leite morno, mistura-se-lhe o açúcar, o ovo batido, a manteiga e depois a farinha, amassando até se poderem tender pães.

Tendem-se torcidas da grossura de salsichas, as quais se cortam em pedaços com uns seis centímetros de comprimento.

Põem-se estes bocados em *pé* dentro de tabuleiros ligeiramente untados com banha e polvilhados com farinha. Tapam-se com um pano, depois abafam-se com um cobertor e deixam-se descansar durante uma hora até crescerem.

Cozem-se em forno forte.

N.º 1295 — Pão simples

Farinha de trigo	260 grs.
Açúcar refinado	25 »
Fermento em pó	10 »
Leite	dois decilitros
Sal	uma pitada

Peneira-se a farinha e o fermento para um alguidar, juntam-se-lhes todas as outras coisas, batendo muito bem com uma colher de pau. Deita-se em lata bem untada com banha, e vai a cozer em forno esperto.

Depois de cozido e frio, parte-se em fatias, que se untam com manteiga. Também é muito bom para fazer sanduíches com manteiga e fiambre, (Lata medindo 22 × 12).

N.º 1296 — Pão russo

Farinha de trigo.	500 grs.
Açúçar.	120 »
Manteiga	120 »
Amêndoa (miolo)	50 »
Passas de Corinto	50 »
» Sultanas..	50 »
Fermento de padeiro.	20 »
Sal.	10 »
Ovos inteiros	quatro
Ovo para pintar..	um

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna, e amassa-se com 50 grs da farinha; põe-se essa bola de massa numa tigela cheia de água morna, e espera-se que venha ao de cima. Nessa altura está pronta e lêveda. Põem-se os restantes 450 grs. de farinha num alguidar, juntam-se-lhe os ovos batidos a manteiga derretida, o açúcar, a bola do fermento lêveda, a água quente suficiente para ligar e amassa-se, trabalhando muitíssimo, como se fosse pão. Quando começa a fazer bolhas, juntam-se-lhe a amêndoa pelada e pisada, e as passas. Torna-se a trabalhar a massa, o tempo que se julgar conveniente, para que fique bem fina. Tapa-se então o alguidar com um pano branco e este com um cobertor, deixando-a assim até o dia seguinte. Amassa-se à noite, antes ou depois de jantar.

De manhã, põe-se a massa em cima da pedra da mesa, enfarinhada, e tendem-se pães do tamanho de carcassas. Põem-se em tabuleiros e deixam-se descansar duas horas, pintam-se com ovo batido, e vão a cozer em forno forte

N.º 1297 — Pão de mel

Farinha de trigo.	uma chávena
» » batata	» »
Leite	» »
Mel	uma »
Fermento em pó.	três colheres de chá rasas
Manteiga	uma colher de sopa
Sal fino	meia » » »
Bicabornato de soda. ..	uma pitada

Liga-se bem o mel com o leite. Peneiram-se as farinhas com o fermento e o bicabornato para um alguidar.

Deitam-se em cima todas as coisas, e amassa-se muito bem. Põe-se o alguidar em sítio morno, e deixa-se descançar durante vinte minutos. Deita-se na lata untada com banha, e mete-se em forno forte para cozer. Parte-se em fatias.
(Lata medindo 22×12).

N.º 1298 — Pão de nozes

Farinha de trigo	280 grs.
Nozes picadas grossas . ..	300 »
Açúcar refinado	40 »
Manteiga	40 »
Leite	dois decilitros e mais duas colheres de sopa
Fermento em pó..	uma colher de sopa rasa
Sal	meia » » chá

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar, juntam-se-lhe o açúcar, a manteiga, o sal e o leite, e amassa-se até ficar numa massa bem ligada e que se pegue aos dedos. Põe-se o alguidar ao pé do calor do fogão, e deixa-se descançar meia hora.

Passado este tempo, juntam-se então as nozes picadas, e amassa-se de novo. Deita-se a mistura na forma, que deve já estar preparada, e vai logo para o forno. (Temperatura média, três quartos de hora).

Depois de cozido desenforma-se e serve-se frio, cortado às fatias, que se barram com manteiga fresca.
(Forma 17×6, com seis centímetros de altura).

N.º 1299 — Pão de Príncipe

Farinha de trigo.	240 grs.
Açúcar refinado	100 »
Leite azedo.	dois decilitros e meio
Fermento em pó	uma colher de sopa
Passas de Corinto	» » » »
Miolo de nozes..	três colheres de sopa
Raspa de casca de laranja ..	q. b.
Sal	duas pitadas
Manteiga	uma colher de sopa
Banha	» » » »

Derretem-se a manteiga e a banha, junta-se-lhe o açúcar, bate-se bem e vai-se deitando, pouco a pouco, o leite, que se deve comprar de véspera para estar bem azedo. Junta-se então a farinha peneirada com o fermento e a casca de laranja, amassando muito bem. Deita-se a massa assim preparada numa lata untada com banha, espalham-se por cima as nozes feitas em pedacinhos e os

corintos, carregando um pouco para ficarem cobertos. Vai ao forno a cozer. Temperatura média, mais ou menos três quartos de hora.

Depois de frio parte-se às fatias que se barram com manteiga sem sal. (Lata medindo 22×17).

N.º 1300 — Pãezinhos americanos

Farinha	180 grs.
Açúcar	20 »
Ovo	um
Fermento de padeiro ..	15 grs.
Manteiga	30 »
Leite..	meio decilitro bem medido

Desfaz-se o fermento numa colher de água morna e amassa-se com 50 grs. de farinha e com um pouco mais de água morna, apenas a que for suficiente para obter um pãozinho fofo que se põe a levedar num pratinho fundo, onde se deve ter deitado o leite quente. Quando adquirir o dobro do volume, está pronto. Peneiram-se os restantes 130 grs. de farinha com uma pitada de sal para um alguidar; esfrega-se a manteiga na farinha, junta-se-lhe o açúcar, o ovo batido e a bola de massa lêveda. Amassa-se tudo bem como se fosse pão; cobre-se com um pano, depois abafa-se com um cobertor e deixa-se levedar novamente.

Quando estiver pronta, o que deve demorar uma a duas horas, conforme a temperatura, põe-se em cima da pedra enfarinhada e tende-se um rolo que se corta em catorze pedaços. Ajeitam-se em forma de pãezinhos e colocam-se num tabuleiro enfarinhado; deixam-se crescer novamente, o que é rápido, e vão ao forno a cozer. Fogo esperto.

N.º 1301 — Pãezinhos franceses

Farinha	200 grs.
Manteiga..	30 »
Açúcar	10 »
Fermento de padeiro	10 »
Leite	dois decilitros
Sal	q. b.

Desfaz-se o fermento no leite morno, junta-se-lhe a manteiga derretida e todas as outras coisas, amassando bem; abafa-se e deixa-se descansar até adquirir o dobro do volume. Passado este tempo tendem-se pãezinhos, colocam-se em tabuleiros polvilhados com farinha, doiram-se com gema de ovo e deixam-se descansar dez minutos.

Cozem-se em forno forte.

N.º 1302 — Pãezinhos ingleses

Farinha de trigo	180 grs.
Manteiga	30 »
Fermento de padeiro	15 »
Leite	três colheres de sopa
Açúcar refinado..	uma colher
Ovo inteiro..	um
Manteiga sem sal para meter nos pães..	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar e esfrega-se com a manteiga. À parte, numa tigela, desfaz-se o fermento no leite morno juntando-lhe depois o açúcar e o ovo batido. Deita-se a mistura e uma boa pitada de sal para cima da farinha, e amassa-se tudo muito bem como se fosse pão. Tapa se o alguidar com um pano branco e abafa-se num cobertor de lã. Põe-se a levedar até a massa aumentar o dobro do volume, o que deve levar mais ou menos uma hora e meia; em tempo muito quente pode levedar mais ràpidamente, talvez numa hora.

Passado este tempo, põe-se a massa em cima da pedra da mesa, enfarinhada, tendem-se pãezinhos que se põem num tabuleiro levemente untado e enfarinhado; deixam-se descansar durante um quarto de hora, em sítio onde não haja correntes de ar e cozem-se em forno bem quente.

Depois de cozidos abrem-se ao meio e mete-se-lhes um bocadinho de manteiga. Servem-se imediatamente.

N.º 1303 — Pãezinhos toleirões

Farinha	450 grs.
Manteiga	40 »
Banha	30 »
Fermento em pó	uma colher de sopa
Sal	» » » chá rasa
Ovos	dois
Leite.	um decilitro e meio
Açúcar	quatro colheres de sopa

Peneira-se a farinha com o fermento e o sal para um alguidar e esfrega-se com as gorduras. A' parte, batem-se os ovos com o açúcar e o leite morno. Juntam-se à farinha, e amassa-se tudo bem. Divide-se a massa em doze pedaços iguais; tira-se, a cada um, um pedaço pequeno que se tende em forma de bola. Tendem-se os bocados grandes também em forma de bola e vão-se pondo em tabuleiros polvilhados com farinha. Untam-se as bolas grandes com gema de ovo, diluida num pouco de leite; em cima de cada uma pega-se uma bola das pequenas, que também se doiram com o ovo batido. Cozem-se em forno forte.

Também se podem fazer pães mais pequenos, dividindo a massa em vinte bocados.

Depois de cozidos abre-se-lhes uma fenda, e mete-se-lhes um pouco de manteiga sem sal.

N.º 1304 — Pãezinhos com fiambre

Farinha de trigo	300 grs.
Manteiga de meio-sal.	60 »
Fermento em pó.	60 »
Sal fino	seis
Ovos	três
Leite fervido	um decilitro
Ovo para pintar	q. b.

Peneira-se a farinha para um alguidar e amassa-se com os ovos, o sal e a manteiga; depois de bem misturado, juntam-se-lhe o fermento e o leite, aos poucos, amassando até ligar. Se for necessário leva mais um pouco de leite, mas a massa deve ficar consistente. Tendem-se bocados de massa, do tamanho de nozes, que se vão colocando num tabuleiro polvilhado com farinha.

Devem ficar afastados porque a massa cresce muito no forno. Com as costas de uma faca faz-se um golpe em cima de cada bola, pintam-se com ovo batido e vão ao forno para cozer.

Depois de cozidos abrem-se ao meio e mete-se uma fatia de fiambre em cada pão.

Servem-se quentes.

N.º 1305 — Pãezinhos com passas

Farinha	160 grs.
Passas de Corinto sem graínhas.	30 »
Açúcar	uma colher de sopa
Manteiga.	» » e meia
Sal	» pitada
Fermento	» colher de sopa

Peneiram-se a farinha, o fermento, o sal, o açúcar e esfrega-se na mistura a manteiga. Juntam-se-lhe as passas e amassa-se com o leite suficiente para obter uma massa leve; não se deve amassar muito. Deita-se a massa em cima da pedra enfarinhada e estende-se com o rolo, de forma que fique com meio centímetro de altura.

Cortam se rodelas de nove centímetros de diâmetro, corta-se cada uma ao meio, põem-se estas metades num tabuleiro polvilhado com farinha e cozem-se em forno esperto.

N.º 1306 — Pãezinhos para sanduiches

Farinha de trigo	450 grs.
Manteiga de meio-sal	100 »
Fermento de padeiro.	50 »
Açúcar refinado	25 »
Leite	dois decilitros e meio
Ovos completos	»
Sal fino	uma pitada
Ovo para pintar.	q. b.

Desfaz-se o fermento num pouco de leite morno e amassa-se com 50 grs. de farinha. Faz-se um pãozinho que se põe num pires em cujo fundo se deitou um poucochinho de leite morno. Peneira-se o resto da farinha para um alguidar; quando o pãozinho de fermento tiver aumentado o dobro do volume, deita-se em cima da farinha assim como todas as outras coisas, tendo prèviamente derretido a manteiga e batido os ovos.

Amassa-se tudo muito bem como se fosse pão, batendo a massa nas bordas do alguidar. Quando a massa está pronta, tapa-se o alguidar com um pano, abafa-se com um cobertor e deixa-se assim até o dia seguinte. (Isto é amassado à noite depois do jantar). Põe-se a massa em cima da pedra da mesa, enfarinhada, tende-se toda em pãezinhos que se vão colocando em tabuleiros enfarinhados. Pintam-se com ovo batido e deixam-se descançar duas a três horas, conforme a temperatura que fizer.

Cozem-se em forno esperto.

N.º 1307 — Pãezinhos da Dora

Farinha de trigo..	dez colheres de sopa
Açúcar refinado	uma colher » »
Fermento em pó	» » » »
Manteiga	60 grs.
Sal fino.	uma pitadinha
Gema de ovo para pintar	»
Leite	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento, o açúcar e o sal para um alguidar; põe-se em cima a manteiga e amassa-se com o leite que for necessário para se poderem tender pequenos pãezinhos ovais que se vão colocando no tabuleiro do forno, prèviamente polvilhado com farinha.

Pintam-se com gema de ovo e vão a cozer em lume forte.

N.º 1308 — *Pãezinhos de areia*

Manteiga..	60 grs.
Açúcar	» »
Farinha de arroz	45 »
» » trigo	60 »
Gema de ovo..	uma
Fermento em pó	uma colher de chá
Açúcar em quadrados	q. b.

Bate-se a manteiga com o açúcar, leva a gema de ovo e bate-se bem. Amassa-se com as farinhas peneiradas com o fermento. Põe-se a massa em cima da pedra, divide-se em seis pedaços e tendem-se estes em forma de pãezinhos, que se deixam descançar quinze minutos. Colocam-se em tabuleiros polvilhados com farinha; pintam-se com clara de ovo e põem-se por cima pedaços do açúcar de quadrados, partidos em bocadinhos.

Cozem-se em forno forte (dez minutos).

N.º 1309 — *Pãezinhos de leite*

Farinha	300 grs.
Fermento de padeiro	25 »
Leite	dois decilitros
Açúcar	70 grs.
Manteiga..	20 »
Ovo batido	um
Sal	uma colher de chá

Desfaz-se o fermento num pouco de água morna, e amassa-se com 30 grs. de farinha, até fazer uma bola que se põe numa tigela meia de água quente. Deixa-se crescer até adquirir o dobro do volume. Entretanto, amassam-se, num alguidar, os restantes 270 grs. de farinha, a manteiga, o açúcar e o leite, não esquecendo o sal; junta-se-lhe a bola do fermento já lêveda, amassa-se como se fosse pão, e deixa-se descançar durante uma hora. Tapa-se o alguidar com um pano e depois com um cobertor, põe-se perto do fogão ou salamandra se a houver, sendo Inverno, e deixa-se levedar, bem abafado.

Passado este tempo tendem-se trinta pãezinhos, que se colocam no tabuleiro do forno, prèviamente untado com banha e polvilhado com farinha. Cobrem-se e deixam-se descançar novamente meia hora. Durante o trabalho da fermentação devem estar em sítio onde não haja correntes de ar.

Cozem-se em forno esperto; querendo, podem pintar-se com ovo batido antes de se meterem no forno.

N.º 1310 — Pãezinhos de milho

Farinha de milho fina	uma chávena
Leite azedo	» »
Manteiga	duas colheres de chá
Fermento em pó	uma colher
Sal fino.	» colherinha

Peneira-se a farinha para se lhe tirar algum farelo e torna-se a peneirar com o fermento e o sal. Compra-se o leite de véspera, mede-se a chávena e deixa-se azedar; por isso não se deve ferver. Mistura-se a farinha com o leite azedo e a manteiga e amassa-se bem, tendem-se pãezinhos pequeninos, que se colocam em tabuleiros levemente untados com banha. Cozem-se em forno esperto.

Depois de cozidos, abrem-se de um lado e mete-se-lhes um pedacinho de manteiga. Servem-se quentes.

N.º 1311 — Plain scones»

Farinha..	180 grs.
Açúcar	30 »
Manteiga	25 »
Banha	20 »
Fermento em pó..	uma colher de chá cheia
Leite quente	q. b. (quase um decilitro)
Sal..	uma pitada

Peneira-se a farinha com o sal e o fermento; esfrega-se dentro a manteiga, junta-se o açúcar e amassa-se com o leite suficiente até obter uma massa branda. Tende-se um rolo delgado, que se corta em doze pedaços iguais e que se colocam num tabuleiro untado, polvilhado com farinha. Cozem-se em forno esperto.

N.º 1312 — «Scones»

Farinha de trigo.	duas colheres de sopa
Açúcar refinado.	três » » »
Leite	seis » » »
Manteiga	uma colher » »
Fermento em pó	» » » »
Ovo inteiro.	um
Sal	uma pitada grande

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidar. Põem-se em cima todas as outras coisas e amassa-se muito ligeiramente, só para ligar tudo, sem bater nem cansar a massa.

Põe-se em cima da pedra da massa, enfarinhada, faz-se num rolo que se corta em catorze ou dezasseis pedaços iguais, conforme o tamanho que se desejar. Ajeitam-se, faz-se-lhes em cima um risco fundo, ao comprimento, com a faca de madeira da manteiga e colocam-se num tabuleiro enfarinhado, cozendo-se imediatamente em forno bem quente.

Depois de cozidos, abrem-se de um lado e mete-se-lhes um bocado de manteiga sem sal.

N.º 1313 — «Scones» à moda da Teotila

Ovos	dois
Farinha de trigo	duas chávenas
Manteiga.	» colheres de sopa
Banha de porco	» » » »
Açúcar	» » » »
Fermento em pó	quatro » » chá cheia
Leite	uma chávena
Sal fino..	» pitada

Batem-se os ovos numa tigela; juntam-se-lhes as gorduras derretidas, e o leite, misturando tudo muito bem.

Peneira-se a farinha com o fermento, o sal e o açúcar para um alguidar; deita-se, pouco a pouco, a mistura que se preparou na tijela e bate-se tudo junto muito bem, até fazer bolhas.

Untam-se um tabuleiro e umas formas (iguais às que se empregam para fazer os queijos frescos, isto é, sem fundo) e divide-se a massa dentro das formas. Esta porção dá para doze «Scones»; as formas devem encher-se só até meio. Forno esperto.

(Formas sem fundo, medindo cinco centímetros de diâmetro e com três centímetros e meio de altura.)

N.º 1314 — Tranças da tia Elisa

Farinha de trigo..	500 grs.
Açúcar refinado	125 »
Manteiga de meio-sal..	» »
Fermento de padeiro..	50 »
Ovos inteiros.	dois
Leite	um decilitro e meio
Sal fino	meia colher de chá
Gema de ovo para untar	q. b.

Desfaz-se o fermento num pouco de leite morno, e vai-se-lhe deitando o resto do leite, os ovos e o açúcar, batendo muito bem.

Peneira-se a farinha para um alguidar, põe-se em cima a manteiga e

todas as outras coisas que se bateram numa tijela, e amassa-se tudo muito bem, batendo e sovando como se fosse pão. Quando a massa estiver bem trabalhada, tapa-se o alguidar com um pano branco, e em seguida envolve-se num cobertor de lã.

Faz-se tudo isto à noite depois do jantar, e deixa-se levedar até o dia seguinte. De manhã põe-se a massa em cima da mesa polvilhada com farinha; divide-se em duas porções iguais, e cada uma delas em três bocados iguais, os quais se tendem com as mãos, em cima da mesa, em rolos de uns trinta e cinco centímetros de comprimento. Tendem-se duas tranças, levando cada uma delas três tiras; põem-se em cima da chapa do forno, ajeitam-se muito bem, doiram-se com gema de ovo, e vão a cozer em forno forte.

Depois de cozidas e frias, cortam-se às fatias que se barram com manteiga sem sal.

N.º 1315 — «Tea cakes»

Farinha de trigo ..	250 grs.
Manteiga	duas colheres de chá bem cheias
Banha pura	» » » » » »
Açúcar refinado ..	» » de sopa
Fermento em pó ..	» » » »
Sal fino	uma colher de chá
Leite	oito colheres de sopa
Ovo inteiro	um

Peneira-se a farinha para um alguidar pequeno juntamente com o pó do fermento, o sal e o açúcar.

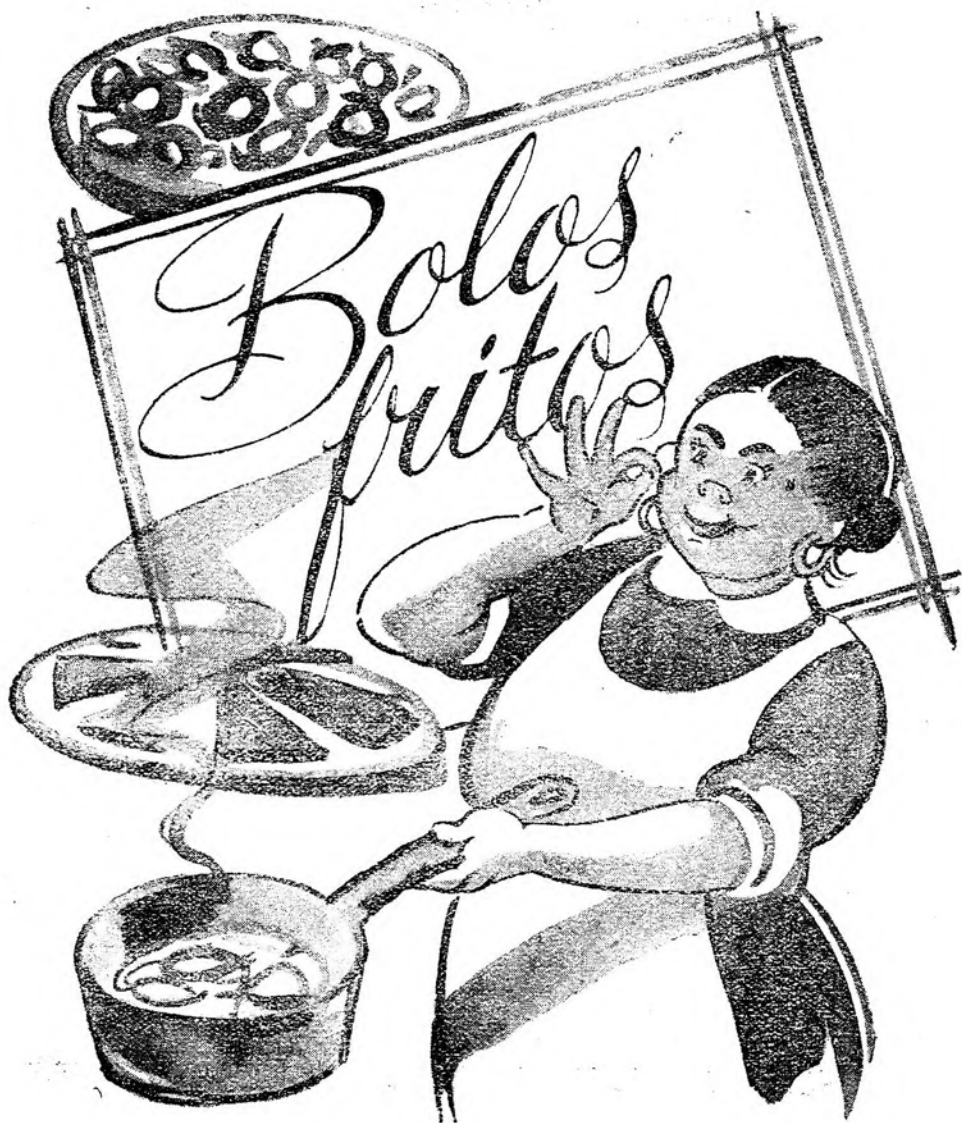
Esfregam-se nela as gorduras com as palmas das mãos, amassando-a em seguida com o ovo batido e o leite, de forma a obter uma massa um pouco branda, que se possa tender.

Põe-se em cima da mesa, estende-se com o rolo, deixando-a da grossura de um centímetro.

Cortam-se rodelas de oito centímetros de diâmetro, pintam-se com um pincel molhado em leite e cozem-se em tabuleiro, polvilhado com um pouco de farinha, em forno bem quente.

Depois de preparadas devem ir para o forno sem demora. Logo que estiverem cozidas, tiram-se, abrem-se de um lado com uma faca bem afiada e mete-se em cada uma um bom bocado de manteiga fresca.

Servem-se quentes.

Bolos fritos

N.º 1316 — Argolinhas fritas

Farinha de trigo	cinco colheres de sopa
Açúcar refinado	uma colher de sopa
Manteiga	50 grs.
Gema de ovo	uma
Fermento em pó	duas colheres de chá
Leite para amassar	q. b.

Peneira-se a farinha com o formento para o alguidar, põe-se em cima a manteiga e esfrega-se na farinha até a incorporar. Juntam-se-lhe a gema, o açúcar e um pouco de leite, começando logo a amassar-se, juntando o leite que se julgar necessário para ligar a massa, que se deve trabalhar muito bem como qualquer outra massa para biscoitos. Faz-se numa bola e põe-se em cima da pedra da mesa enfarinhada. Estende-se com o rolo, deixando-a com meio centímetro de altura. Corta-se com um corta-bolachas redondo, ou simplesmente com um copo, tirando-lhe o centro com um dedal, para fazer umas argolas que se fritam em óleo a ferver. Vão-se pondo em cima de papéis pardos para escorrerem.

Depois de prontos, polvilham-se com açúcar refinado.

N.º 1317 — Bolas de ouro

Farinha de trigo	90 grs.
Açúcar refinado	25 »
Manteiga	15 »
Leite	um decilitro
Fermento em pó	uma colher de chá rasa
Gema de ovo	uma
Raspa de casca de	meio limão

Peneira-se a farinha com o fermento para um alguidarinho, esfrega-se com a manteiga, mistura-se-lhe o açúcar, a raspa do limão, juntando depois a gema e o leite, batendo muito bem.

Quando a massa estiver corredia e fina, frita-se às colheres de chá, em óleo fervente. Servem-se como acompanhamento de qualquer doce de fruta.

N.º 1318 — Crepes

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado	100 »
Sal fino	uma pitada
Ovos inteiros	seis
Leite	sete decilitros e meio
Perfume	ao gosto

(Pode perfumar-se com baunilha em pó, raspa de casca de laranja ou de limão, ou com uma colher de conhaque).

Desfaz-se a farinha, pouco a pouco, com o leite, batendo para ficar muito fina; juntam-se-lhe os ovos e bate-se com uma colher de pau, numa tijela, para fazer uma massa bastante leve, não esquecendo o sal e o perfume.

Põe-se numa fregideira um bocadinho de manteiga e deixa-se derreter, sem fritar. Pega-se no cabo e anda-se com ela à volta, para ficar untada com a gordura. Deita-se uma colher de sopa da massa e torna-se a andar à volta com a fregideira, para a massa correr e tapar o fundo. Deixa-se estar uns momentos sobre o lume, que deve ser brando, sacudindo de vez em quando para ver quando está despegado. Vão-se deitando as rodelas sobre uma mesa. Em cada uma que se frita, põe-se sempre um pouco de manteiga.

Depois de todas fritas, dobram se ao meio, e as metades também ao meio, ficando em forma de leque. Polvilham-se com açúcar pilé e dispõem-se num prato para se servirem.

(Fregideira com cabo, medindo doze centímetros de diâmetro.)

N.º 1319 — Flores de massa frita

Farinha de trigo	125 grs.
Conhaque	meio cálice (dos de Porto)
Ovo inteiro.	um
Sumo de	uma laranja
Leite	q. b.
Açúcar refinado e canela.	» »

Desfaz-se a farinha, pouco a pouco, numa porção de leite, junta-se-lhe o ovo e bate-se com uma colher de pau até ficar em massa lisa, tempera-se com o sumo de laranja e o conhaque e acrescenta-se com leite suficiente até se obter uma massa fluida.

Molha-se o ferro em forma de flor, próprio para fritos, no óleo fervente, depois molha-se na massa e torna-se a meter no tacho onde está o óleo a ferver,

A massa despegar-se-á e ficará uma flor exactamente igual à do desenho da forma dos fritos.

Vai-se fazendo sempre da mesma forma até a massa se acabar. Logo que saem do óleo, põem-se a escorrer em cima de papéis pardos. No fim de prontas dispõem-se em pratos e polvilham-se com açúcar refinado e canela.

N.º 1320—Frituras simples

Tapioca	200 grs.
Leite	seis decilitros
Ovos	três
Açúcar para a massa	60 grs.
Baunilha em pó e raspa de casca de limão	q. b.
Açúcar para polvilhar e canela em pó	q. b.
Farinha e óleo	» »
Doce de fruta	» »
Fermento em pó	uma colher de chá

Põe-se, de véspera, a tapioca de molho em quatro decilitros de leite. No dia seguinte, junta-se-lhe o resto do leite e leva-se ao lume para ferver. Tira-se, juntam-se-lhe as gemas, as claras batidas em castelo, a colher de pó de fermento e os sessenta gramas de açúcar; perfuma-se esta massa com um pouco de raspa de casca de limão, uma pitadinha de baunilha e deixa-se arrefecer. Depois de dura moldam-se bolas que se embrulham em farinha e se fregem em óleo fervente, só para aloirarem.

Polvilham-se com açúcar e canela e dispõem-se em pratos. Em cima de cada bola, coloca-se uma colherinha de doce de fruta.

N.º 1321—Maravilhas

Farinha de trigo.	150 grs.
Manteiga	50 »
Açúcar refinado	25 »
Gemas de ovos	duas
Sal fino e água	q. b.

Peneira-se a farinha, misturam-se-lhe todas as outras coisas, amassando tudo muito bem. Depois de bem ligado, tende-se em forma de uma bola e deixa-se repousar durante um quarto de hora.

Passado este tempo, estende-se a massa com o rolo e corta-se em vários feitios, que se fregem em bastante óleo fervente, dentro de um tacho fundo. A' medida que se tiram, vão-se pondo em cima de papéis pardos para escorrerem. Depois de frios, polvilham-se com açúcar.

Guloseimas
Petits-fours

N.º 1322 — «Allumettes»

Massa folhada..	q. b.
Amêndoa (miolo)	» »
Açúcar pilé	» »
Baunilha em pó	» »

Faz-se uma pequena porção de «Massa folhada» N.º 297 que se corta toda em tirinhas com oito centímetros de comprimento e dois centímetros de largura. Tapam-se todas com uma boa porção de amêndoa pelada e passada uma vez pela máquina, polvilham-se com açúcar pilé, perfumado com um pouco de pó de baunilha e vão ao forno a cozer em tabuleiros ligeiramente untados com manteiga, E' conveniente guarnecê-las com a amêndoa e o açúcar depois de dispostas nos tabuleiros.

Deixam-se cozer e tostar lèvemente.

N.º 1323 — Bébés

Claras de ovos..	duas
Açúcar pilé ..	duas colheres de sopa
Maisena	uma colher de sopa
Farinha de trigo.	» » » »
Manteiga	um pedaço do tamanho de uma noz
Baunilha em pó.	uma pitada

Batem-se as claras em castelo, junta-se-lhes o açúcar, depois a farinha e a maisena, e no fim a manteiga derretida, batendo sempre de cada vez que se fazem as misturas. Põem-se bocadinhos desta massa, do tamanho de avelãs, em tabuleiros untados com manteiga. Deitam-se com uma colherzinha de café e colocam-se afastados uns dos outros, porque crescem muito. Cozem-se em forno pouco quente por espaço de cinco a dez minutos.

Antes de meter os tabuleiros no forno, é conveniente bater na chapa de lata com os dedos, de baixa para cima.

Se a massa estiver boa, ficam redondinhos e muito finos.

N.º 1324 — Beijos de dama

Miolo de amêndoa	100 grs.
Açúcar pilé	» »
Farinha de araruta	» »
Clara de ovo	q. b.

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina. Quando estiver muito fina, amassa-se o mais que se puder com a farinha, e depois com o açúcar, juntando-lhe um pouco de clara para amalgamar, *mas apenas o indispensável*, pois a massa deve ficar o mais dura possível.

Tendem-se bolinhas do tamanho de avelãs, que se cozem em forno muito brando, dentro de tabuleiros untados com manteiga.

N.º 1325 — Beijinhos de cabocla

Miolo de amêndoa	200 grs.
Açúcar refinado	» »
Clara de ovo	q. b.
Chocolate muito bom, ralado..	» »
Baunilha em pó	» »

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar fina; põe-se numa tigela grande, junta-se-lhe uma pitada de baunilha, o açúcar e clara de ovo suficiente para poder amassar e ligar. Põe-se o chocolate ralado numa tigela pequena; tende-se a massa de amêndoa em bolinhas pequeninas, que se vão deitando na tigela, andando depois com ela à roda para as bolas se envolverem no chocolate, ficando assim com uma capa escura.

Põem-se em caixinhas de papel frisado.

N.º 1326 — Bolinhos da Guiné

Amêndoa (miolo)	70 grs.
Nozes (miolo)	» »
Açúcar refinado	100 »
Chocolate	um pau
Manteiga fresca..	q. b.
Açucar pilé para polvilhar	» »

Põem-se as amêndoas e as nozes, sem lhes tirar a pele, dentro de um tabuleiro de lata e levam-se ao forno a tostar, voltando-as constantemente. Deixam-se arrefecer e passam-se pela máquina da amêndoa. Rala-se o chocolate, mistura-se com o açúcar e o pó das amêndoas e nozes torradas e vai-se

ligando com manteiga fresca até se obter uma massa que se possa tender. Deixa-se arrefecer no frigorífico.

Fazem-se bolinhas que se embrulham em açúcar pilé.

N.º 1327 — Bolinhos de ovos

Açúcar	450 grs.
Amêndoa	60 »
Pinhões pisados	» »
Abóbora coberta	20 »
Cidrão	» »
Gemas de ovos	dez
Claras de ovos	duas

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até criar ponto de cabelo. Deitam-se-lhe então as amêndoas e os pinhões pisados, mexendo até tornar a ferver; leva as gemas e as duas claras bem batidas e deixa-se cozer em lume brando, até se ver o fundo do tacho, mexendo sempre com uma colher de pau. Tira-se, juntam-se a abóbora e o cidrão picadinhos, deita-se tudo num prato e põe-se a arrefecer. Depois de frio deita-se a massa sobre a mesa polvilhada com farinha e tendem-se bolinhas que se vão pondo em tabuleiros forrados com obreia. Metem-se imediatamente em forno esperto para còrarem. Depois de cozidos apara-se a obreia em volta com uma tesoura.

N.º 1328 — Cambraias

Açúcar pilé	500 grs.
Amêndoas (miolo)	125 »
Polme de batata cozida	250 »
Gemas de ovos	cinco
Claras » »	duas
Cobertura de açúcar	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com muito pouca água e deixa-se ferver para fazer ponto bem alto. Deita-se dentro a amêndoa pelada e pisada muito fina e o polme de batata. Ferve novamente para enxugar e engrossar. Tira-se, deitam-se os ovos bem batidos e volta ao lume para os cozer; deve ferver até se ver o fundo ao tacho, quando se mexe. Deita-se num prato e deixa-se descansar até o dia seguinte.

Tendem-se bolas, do tamanho de nozes, que se vão pondo em tabuleiros levemente untados, para irem ao forno a secar ligeiramente. Depois de frias pintam-se com «Cobertura de açúcar» N.º 997, e põem-se ao ar a secar.

N.º 1329 — Castanhas de amêndoa

Açúcar pilé	250 grs.
Miolo de amêndoa pelado..	» »
Gema de ovo	uma
Açúcar pilé para polvilhar e para tender ..	q. b.

Passa-se o miolo de amêndoa pela máquina tantas vezes quantas forem necessárias para ficar bem fino. Leva-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto bem grosso. Deita-se a massa de amêndoa no açúcar em ponto e deve ferver até se ver o fundo ao tacho quando se mexe com a colher. Tira-se e deixa-se endurecer até o dia seguinte.

Tendem-se então bolinhas do mesmo tamanho e em forma de castanhas. Polvilha-se a mesa com um pouco de açúçar refinado para os bolinhos não se pegarem quando se tenderem, e vão-se colocando em tabuleiros levemente untados com manteiga; pintam-se com um pincel molhado em gema de ovo e metem-se no forno para secarem. Depois de sairem do forno polvilham-se com açúcar pilé posto em montinhos, os quais se queimam com um ferro em brasa para dar o efeito das castanhas assadas.

Metem-se dentro de caixinhas de papel frisado.

N.º 1330 — Cavaquinhas

Farinha de trigo.	300 grs.
Manteiga	150 »
Açúcar pilé..	500 »
Leite	q. b.

Amassa-se a farinha com a manteiga, juntando um pouco de leite, se fôr necessário. para se obter uma massa que se possa estender com o rolo em cima da pedra da mesa. Corta-se então em bocadinhos com três centímetros de comprimento e dois de largura, que se põem em tabuleiros untados com banha. Vão ao forno a cozer.

Depois de cozidos tiram-se com uma faca e deixam-se arrefecer. A' parte, faz-se uma calda com o açúcar, que se põe ao lume com pouca água. Deixa-se ferver até chegar a ponto de cobrir, isto é, quando quase começa a fazer cristais.

Deitam-se os bolinhos, dá-se-lhes uma volta dentro do açúcar, de forma que se envolvam todos, e despejam-se para cima da pedra da mesa, que deve estar molhada. Separam-se uns dos outros com uma faca e deixam-se arrefecer.

N.º 1331 — Cerejinhas

Açúcar refinado..	200 grs.
Miolo de amêndoa	» »
Gemas de ovos..	duas
Clara de ovo	uma
Pó còrante vermelho.	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com muito pouca água e deixa-se ferver até fazer um ponto grosso. Deita-se-lhe o miolo de amêndoa prèviamente pelado e passado muitas vezes pela máquina; depois de ferver um bocado, tira-se, deita-se-lhe uma pitada de còrante vermelho e os ovos, que devem já estar batidos e volta ao lume a engrossar. Tira-se, mexe-se muito bem para a cor ficar ligada por igual, e deixa-se ficar até o dia seguinte. Tende-se esta massa em bolinhos do tamanho de cerejas, nas quais se espetam pés de cerejas verdadeiras, que se vendem nas farmácias. A' parte, dissolve-se, num pouco de água, uma pitada de pó còrante vermelho, misturando muito bem; pintam-se as cerejas com um pincel molhado nesta mistura, e põem-se a secar.

Se, depois de secas, estiverem descòradas, pintam-se segunda vez.

N.º 1332 — Fartes de batata

(Especialidade da ilha da Madeira)

Polme de batata doce cozida	500 grs.
Açúçar refinado.. ..	» »
Manteiga sem sal. ..	65 »
Amêndoa pelada e pisada..	125 »
Cidrão picadinho ..	100 »
Casca de laranja cristalizada	50 »
Farinha de trigo. ..	uma colher de sopa pequena
Laranja.	o sumo de uma pequena
Fermento em pó. ..	uma colher de chá rasa
Ovos inteiros	três
Manteiga para pintar e açúcar para polvilhar	q. b.

Batem-se os ovos com o açúcar e a manteiga derretida; juntam-se com todas as outras coisas, mexendo fortemente para ligar tudo muito bem. Põe-se a mistura dentro de um tacho, ao lume, e deixa-se ferver, mexendo sempre para não pegar, até se ver estrada no fundo do tacho. Tem que ficar bastante grosso.

Passado este tempo, põe-se a massa em cima de uma mesa enfarinhada, e tende-se toda aos quadrados pequenos, que se vão pondo em tabuleiros untados com manteiga. Pintam-se por cima com manteiga sem sal derretida, e metem-se no forno para aloirar.

Tiram-se e põem-se em cima da tábua; tornam-se a pintar com manteiga derretida, polvilham-se com açúcar refinado, e faz-se uma estrela em cima de cada um com as costas de uma faca.

N.º 1333 — Flávias

Miolo de amêndoa	100 grs.
Açúcar pilé	300 »
» para cobrir	q. b.
Folhas de obreia.	» »
Gemas de ovos	doze

Pela-se a amêndoa e passa-se pela máquina própria, tantas vezes quantas forem necessárias para ficar fina. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Junta-se-lhe a amêndoa pisada e, quando começar a enxugar, tira-se; depois de morno, deitam-se-lhe as gemas que devem estar batidas. Volta ao lume para as cozer, mexendo sempre para não se pegarem. Tira-se quando se vê o fundo ao tacho. Depois de frio tendem-se queijinhos que se vão colocando sobre as folhas de hóstia. Deixam-se secar e metem-se em forno brando para tostarem ligeiramente. Depois de frios passam-se, um por um, dentro de um tacho que deve estar sobre o lume com uma porção de açúcar em ponto de cobrir. Logo que saem do tacho colocam-se sobre redes e deixam-se secar.

N.º 1334 — Janotinhas

Açúcar refinado	125 grs.
Doce de chila	» »
Gemas de ovos..	seis
Pão ralado muito fino	q. b.
Açúcar refinado e canela para tender.. ..	» »

Juntam-se dentro de uma tijela o doce de chila, o açúcar, as gemas e amassa-se tudo, deitando-lhe o pão ralado que se julgar suficiente para ligar a massa de doce. Deita-se num tacho que se leva ao lume, mexendo sempre com uma colher de pau até fazer estrada larga no fundo do tacho. Tira-se, deita-se num prato e põe-se a arrefecer.

No dia seguinte, tendem-se bolinhas do tamanho de castanhas, que se envolvem em açúcar refinado levemente temperado com um pouco de canela.

Deixam-se secar em cima de uma tábua polvilhada com açúcar.

Depois de secos, embrulham-se em quadrados de papel de seda, franjados nas pontas.

N.º 1335 — Lacinhos

Massa fresca italiana	q. b.
Açúcar para fazer a calda	» »

Faz-se uma porção de «Massa italiana» N.º 282.

Assim que a farinha estiver bem ligada com os ovos, tende-se toda em rolinhos da grossura de cigarros mas um pouco mais curtos. Atam-se essas tirinhas com um nó, imitando um laço. Fregem-se ràpidamente em óleo fervente. Tiram-se com a escumadeira, e põem-se a escorrer em cima de papéis pardos.

Faz-se uma calda com o açúcar e procede-se em tudo como se explicou na receita N.º 1330.

N. B. — Com um ovo, faz-se uma boa porção de «Lacinhos». Para essa quantidade são suficientes 250 gramas de açúcar.

N.º 1336 — Laranjinhas

Açúcar refinado	250 grs.
Cenouras grandes	oito »
Cascas inteiras de laranjas	três »
Açúcar pilé para tender	q. b.
Folhinhas verdes artificiais	» »

Raspam-se as cenouras, lavam-se e põem-se a coser juntamente com as cascas das laranjas, às quais não se tira a parte branca. Depois de tudo muito bem cozido, põe-se a escorrer num passador e, em seguida, em cima de uns panos para lhes tirar, quanto possível, toda a humidade. Espreme-se tudo dentro de outro pano e passa-se pelo passa-puré.

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água e deixa-se ferver até chegar a ponto de fio muito grosso; deita-se-lhe o polme e continua a ferver até se ver o fundo ao tacho, quando se mexe com a colher. Tem que se mexer constantemente, enquanto estiver sobre o lume, para evitar que se pegue. Tira-se e deita-se num prato onde deve ficar até o dia seguinte. Tendem-se bolinhas, que se embrulham em açúcar pilé. Põem-se em caixinhas de papel frisado e espeta-se, em cada uma, uma folhinha verde muito pequenina, que se pode comprar num florista. Deixam-se secar ao ar. Convém fazê-las uns dois dias antes de se servirem.

N.º 1337 — *Maçãzinhas*

Açúcar refinado	250 grs.
Coco ralado.	200 »
Gemas de ovos..	três
Cravinhos de cabecinha	q. b.
Alcool e pó còrante vermelho	» »

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, devendo ferver até ficar em ponto grosso; deita-se o coco e deixa-se ferver para o cozer Tira-se e, depois de estar morno, juntam-se-lhe as gemas batidas e volta ao lume para as cozer, até engrossar e abrir estrada no fundo do tacho. Põe-se este doce num prato e guarda-se até o dia seguinfe.

Tendem-se bocados desta massa às quais se dá a forma de maçãs pequeninas, colocando no topo de cada uma um cravinho da India. Dissolve-se um pouco de pó còrante vermelho numa gota de alcool. Com um pincel dão-se uns tons avermelhados nas maçãs, que devem ficar amarelas devido à cor das gemas.

N.º 1338 — *«Macarrons»*

Miolo de amêndoa	250 grs.
Açúcar pilé	500 »
Claras de ovos	duas
Baunilha em pó	q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se pela máquina, tantas vezes quantas forem necessárias para ficarem em massa muito fina. Misturam-se muito bem com o açúcar pilé, amassando com a mão. Batem-se as claras em castelo bem firme e misturam-se ràpidamente com a amêndoa, perfumando com uma pitada de baunilha em pó. Amassa-se tudo, põe-se em cima da pedra da mesa, prèviamente enfarinhada, para a massa de amêndoa não se pegar e tendem-se pauzinhos do tamanho e grossura de cigarros.

Forram-se tabuleiros com folhas de papel branco grosso, que se untam com óleo. Dispõem-se em cima os «Macarrons» e metem-se em forno de calor fraco para cozerem. Antes de se meterem no forno, polvilham-se com um pouco de açúcar pilé.

N.º 1339 — *Morangos*

Miolo de amêndoa	250 grs.
Açúcar refinado	250 »
Clara de ovo	uma
Pó còrante vermelho	q. b.
» » verde	» »

Pela-se o miolo de amêndoa e põe-se ao Sol a secar. Passa-se pela máquina própria, mistura-se com o açúcar e amassa-se tudo com a clara de ovo, vagamente batida; deve ficar uma massa um pouco dura, que se deixa em repouso até o dia seguinte.

Tendem-se bolinhas às quais se dá o formato de morangos, e vão-se pondo em cima de uma tábua. Desfaz-se o pó vermelho num pouco de clara de ovo e faz-se a mesma coisa ao verde.

Com um pincel e um pouco de paciência, vão-se pintando os morangos de vermelho escuro, dando-lhes também uns tons erverdeados, para imitar os verdadeiros. No fim de prontos, espeta-se-lhes uma folhinha de salsa, para dar a completa ilusão dos morangos crus.

N.º 1340 — Nógado do Algarve

Mel	uma chávena
Amêndoa (miolo)	duas chávenas

Cortam-se as amêndoas em pedaços, sem as pelar.

Põe-se o mel ao lume e deixa-se ferver até chegar a ponto de pasta. Deitam-se as amêndoas, mexendo sempre e ferve até abrir estrada no fundo do tacho, quando se mexe com a colher. Tira-se, deita-se a mistura em cima da pedra da mesa, que deve estar *bem molhada,* achata-se com o rolo de madeira, também muito *bem molhado,* deixando-a ficar com meio centímetro de altura. Corta-se esta massa em quadrados de seis centímetros, com uma faca bem afiada e muito molhada.

Colocam-se estes quadrados em cima de pedaços de papel branco de igual tamanho.

Todas estas operações devem ser feitas com rapidez.

N. B. — Havendo dificuldade em cortar os quadrados, pode bater-se nas costas da faca com um maço de madeira, pois a massa fica bastante rija.

N.º 1341 — «Noisettes»

Miolo de amêndoa	150 grs.
Açúcar refinado	225 »
Chocolate em pau	200 »
Vinho do Porto	duas colheres de sopa
Clara de ovo	uma
Baunilha em pó	q. b.

Pelam-se as amêndoas e passam-se muitas vezes pela máquina até ficar uma massa muito fina, que se põe numa tijela; amassa-se muito bem com o açúcar, a clara (não batida), e o vinho, aromatizando com uma pitada de baunilha. Tendem-se bolinhas do tamanho de avelãs grandes que se vão pondo em cima de uma tábua, para não se desmancharem. A' parte, derrete-se o chocolate em

banho-maria, pondo-o num tachinho e este dentro de outro tacho com água sobre o lume. Juntam-se-lhe duas colheres de sopa de água; deve ficar uma papa de chocolate muito grossa. Vão-se mergulhando as bolinhas, poucas de cada vez, no chocolate derretido e tiram-se com o auxílio de um garfo. A' medida que se tiram vão-se pondo a secar outra vez em cima da tábua, que se deve ter untado com manteiga. Ficam vinte e quatro horas em repouso.

N.º 1342—Nozes de ovo

Açúcar.	doze colheres de sopa
Farinha de arroz	» » » »
Gemas.	»
Nozes..	q. b.
Açúcar para cobrir	125 grs.

Põe-se o açúcar ao lume com duas colheres de água. Quando chega a ponto de espadana, deita-se-lhe a farinha de arroz e deixa-se ferver. Leva depois as gemas batidas que voltam ao lume a cozer. Tira-se e, depois de frio, tendem--se bolinhas que se metem entre duas metades de miolos de nozes prèviamente descascadas, tendo-se tido o cuidado de as deixar inteiras. Vão-se pondo a secar. No fim, cobrem-se com açúcar que esteja em ponto de cobrir, como para as bolas de ovos. Metem-se, depois de bem secas, em caixinhas de papel.

N.º 1343—Nozes recheadas

Açúçar refinado.	250 grs.
Miolo de amêndoa	120 »
Açúcar pilé para a calda.	250 grs.
Gemas de ovos..	seis
Claras » »	duas
Miolo de nozes	q. b.
Manteiga fresca para untar	»

Põe-se o açúcar refinado ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto de espadana. Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar fina. Deita-se na calda de açúcar e deixa-se ferver um pouco, tirando em seguida, e, depois de morna, juntam-se-lhes os ovos, prèviamente bem batidos e volta tudo ao lume para enxugar, até fazer estrada no fundo do tacho.

Tira-se e põe-se a arrefecer, deixando em descanso até o dia seguinte. Partem-se umas nozes muito boas, deixando-as com as metades inteiras. Tende--se massa de amêndoa em bolinhas pequeninas, que se metem no meio de duas metades de nozes.

Põe-se o açúcar pilé ao lume com um pouco de água, fervendo até chegar a ponto de cobrir. Vão-se passando nesta calda as nozes que se prepararam,

dispondo-se em seguida sobre a pedra da mesa que deve estar untada com manteiga fresca. Deixam-se secar.

N.º 1344 — Nozes Arco-Iris

Miolo de nozes.	q. b.
Açúcar inglês (Icing Sugar)	» »
Agua	» »

Partem-se as nozes deixando ficar as metades inteiras. Põe-se uma colher de açúcar inglês numa tijela e vão-se deitando, com cuidado, uns pingos de água para o dissolver, mas de maneira que fique uma massa de açúcar muito dura. Divide-se em bocadinhos do tamanho de amêndoas grandes, e rolam-se nas palmas das mãos para fazer umas bolinhas que se metem entre duas metades de nozes; apertam-se para esborrachar a bola de açúcar e ligar as metades das nozes. Põem-se a secar ao ar em cima de uma tábua. Devem fazer-se de muitas cores; desfaz-se na água uma pitadinha de pó còrante antes de misturar o açúcar.

Deve tomar-se a precaução de lavar muito bem as mãos e os utensílios onde se fazem as misturas de cada vez que se prepara uma cor, porque os pós têm uma acção còrante muito forte.

Quanto mais variadas forem as cores mais bonitos ficam os pratinhos onde se servirem as nozes.

N.º 1345 — Olhos de sogra

Ameixas secas	q. b.
Miolo de amêndoa	100 grs.
Açúcar pilé.	80 »
Gema de ovo	uma
Passas de Corinto	q. b.
Açúcar pilé para passar	» »

Escolhem-se ameixas secas que sejam bastante grandes, põem-se numa tigela e escaldam-se com água a ferver; tapa-se a tigela e deixam-se de molho até estarem inchadas.

Entretanto escalda-se também o miolo de amêndoa, pela-se e passa-se umas seis vezes pela máquina de pisar amêndoa. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até engrossar; deita-se o miolo de amêndoa pisado, mexe-se muito bem e tira-se do lume. Junta-se-lhe então a gema que deve estar batida e volta ao lume para a cozer, mexendo sempre para não se pegar; guarda-se de parte.

Escorrem-se as ameixas, enxugam-se num pano, abrem-se de um lado, e tiram-se-lhes os caroços. Ajeitam-se muito bem para as deixar abertas como se fossem uns pratinhos. Enchem-se com umas bolinhas que se tendem nas

palmas das mãos, feitas com a massa da amêndoa. Vão-se passando por açúcar pilé e por fim espeta-se no meio uma passa de Corinto.

Deixam-se secar um pouco em cima de uma tábua e dispõem-se em pratinhos.

N.º 1346 — Otelos

Açúcar pilé	250 grs.
Amêndoa (miolo)	» »
Chocolate em pau	80 »
Açúcar refinado para tender	q. b.
Cerejas cristalizadas	» »

Põe-se o açúcar ao lume com pouca água e deixa-se ferver até chegar a ponto bem alto. Entretanto, derrete-se o chocolate em banho-maria, junta-se ao açúcar em ponto, mexe-se, e depois deita-se-lhe a amêndoa pelada e pisada. Deixa-se ferver até ficar grosso e tira-se. Põe-se num prato onde se deixa até o dia seguinte.

Tendem-se então bolinhos do tamanho de ameixas, embrulham-se em açúcar refinado, e colocam-se em caixinhas de papel frisado. No meio de cada um, espeta-se um pedacinho de cereja cristalizada..

N.º 1347 — Parisienses

Açúcar pilé	200 grs.
Amêndoa (miolo)	100 »
Avelãs	» »
Claras de ovo	q. b.
Cobertura de açúcar	» »

Pelam-se as amêndoas e as avelãs numa tigela com água a ferver; limpam-se num pano, põem-se num tabuleiro que se mete no forno, e tostam-se ligeiramente.

Depois de frias, passam-se pela máquina de pisar amêndoa, e misturam-se muito bem com o açúcar. Vai-se-lhe juntando clara de ovo e amassando sempre, de forma a obter uma massa um pouco dura, que se põe sobre a mesa, levemente enfarinhada.

Estende-se com o rolo de madeira, deixando-a com meio centímetro de espessura. Corta-se em tiras, com dez centímetros de comprimento e três de largura, que se põem em tabuleiros untados com óleo. Cozem-se em forno de calor muito brando.

Depois de frios, cobrem-se com «Cobertura transparente» N.º 1003.

N.º 1348 — *Paulistanos*

Açúcar pilé	250 grs.
Amêndoa (miolo)	» »
Farinha de trigo	30 »
Gemas de ovos	cinco
Claras » »	duas
Canela em pó	duas pitadas
Gema de ovo e leite para pintar	q. b.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até chegar a ponto bem alto. Tira-se e deixa-se arrefecer; junta-se-lhe a amêndoa pelada e pisada, os ovos muito bem batidos, farinha e a canela. Mexe-se tudo muito bem, e põe-se de novo o tacho ao lume até levantar fervura, deixando a massa um pouco branda. Tira-se outra vez do lume e deixa-se descançar até o dia seguinte. Tendem-se bolinhos do tamanho de nozes, que se vão pondo em tabuleiros untados com manteiga. Pincelam-se com gema de ovo diluida com uns pingos de leite, polvilham-se com açúcar pilé e vão ao forno a tostar. Também se podem forrar os tabuleiros, querendo, com folhas de obreia, colocando sobre elas os bolinhos antes de irem para o forno.

N.º 1349 — *Pretinhas*

Farinha de trigo	120 grs.
Manteiga sem sal	60 »
Açúcar refinado	» »
Chocolate em pau.	50 »
Sal..	uma pitada
Baunilha em pó	» »
Gemas de ovos	duas

Derrete-se o chocolate em banho-maria, junta-se-lhe a manteiga e todas as outras coisas; amassa-se muito bem, e coloca-se em cima da mesa. Tendem-se bolinhns do tamanho de nozes pequenas, que se vão pondo em tabuleiros polvilhados com farinha. Vão a cozer em forno de calor esperto.

N.º 1350 — *Rabujices*

Açúcar pilé	quinze colheres de sopa
Gemas de ovos	doze
Manteiga fresca	q. b.
Folhas de obreia	» »

Separam-se as gemas das claras, com o máximo cuidado para não as partir, e vão-se colocando num pires.

Deita-se uma colher de manteiga numa fregideira pequena que se mete dentro de uma outra maior com água. Põe-se a manteiga a derreter em banho-maria, e, quando estiver quente, deitam-se as gemas para cozerem. É conveniente não cozer mais de três gemas de cada vez.

Logo que estiverem cozidas e com uma capa endurecida, tiram-se com uma escumadeira pequenina, e põem-se em cima de folhas de obreia. A' parte, deita-se o açúcar num tachinho, com muito pouca água e vai ao lume para ferver, até chegar a ponto de rebuçado. Vão-se regando as gemas com a calda, deitando às colheres por cima, duas ou três vezes, até ficarem cobertas. Deixam-se secar de cada vez que se regam, e, se o açúcar secar demasiadamente no tacho, junta-se-lhe outra gota de água e volta ao lume para o derreter e tornar a fazer ponto. Depois de prontas, põem-se a secar, corta-se-lhes a obreia de volta com uma tesoura, e põem-se as «Rabujices» em caixinhas de papel frisado.

N.º 1351 — Rebuçados de ovos com amêndoa

Açúcar pilé	500 grs.
Açúcar para cobrir	» »
Miolo de amêndoa	125 »
Gemas de ovos	oito
Claras » »	duas
Casca de limão cortada fina	q. b.

Pela-se o miolo de amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar em massa fina. Põem-se ao lume 500 grs. de açúcar com muito pouca água e deixa-se ferver até fazer ponto de pérola. Deita-se a massa de amêndoa e continua a ferver durante um bocado. Tira-se, juntam-se-lhe os ovos batidos e volta ao lume para ferver e enxugar a massa; tem que ficar bem dura. Deita-se num prato e deixa-se ficar até o dia seguinte. Tendem-se bolinhas pequenas que se põem a secar em cima de uma tábua e deixam-se ao ar. No dia seguinte, põem-se outros 500 grs. de açúcar ao lume com metade do seu peso de àgua e vai a ferver até chegar a ponto de cobrir. Mergulham-se nesta calda grossa as bolas de ovos, tiram-se com uma escumadeira, e põem-se outra vez a secar em cima da tábua.

Depois de secas, levantam-se com a lâmina de uma faca e embrulham-se em papéis de seda.

N.º 1352 — «Rurik»

Rum	um cálice pequeno
Miolo de amêndoa	100 grs.
Açúcar	» »
Cobertura de açúcar	q. b.
Cerejas cristalizadas	» »

Pela-se a amêndoa, passa-se pela máquina até ficar fina, amassando em seguida com o açúcar e o rum suficiente para ligar. Deve ficar uma massa dura. Tendem-se bolas do tamanho de nozes, achatam-se um pouco com as palmas das mãos, e vão-se pondo em tabuleiros untados. Vão a cozer em forno brando. Depois de frias, cobrem-se com «Cobertura simples de açúcar» N.º 997, e coloca-se no meio de cada bola uma cereja cristalizada.

N. B. — Também se podem cobrir com «Icing Sugar» derretido num pouco de rum em vez de água.

N.º 1353 — Salame preto

Chocolate em pó (ou ralado)	200 grs.
Bolachas «Petit Beurre»	» »
Açúcar refinado	» »
Manteiga fresca	125 »
Gemas de ovos	quatro
Manteiga para untar e aguardente	q. b.

Misturam-se o chocolate e o açúcar num alguidar; deitam-se em cima a manteiga, as bolachas cortadas em bocadinhos, as gemas, e amassa-se tudo muito bem com a mão. Põe-se a mistura em cima de um papel branco grosso, bem untado com manteiga, dá-se-lhe a forma de um rolo, semelhante a um salame, molha-se o papel com aguardente e enrola-se como se fosse um embrulho. Coloca-se no frigorífico ou em sítio fresco para endurecer. Deve ser feito na véspera do dia em que se quiser comer. Depois de frio e endurecido, corta-se em rodelas.

N.º 1354 — Sambinhas

Açúcar refinado	250 grs.
Amendoim	» »
Farinha de trigo	70 »
Ovos inteiros	seis
Fermento em pó	meia colher de chá

Pelam-se os amendoins com água a ferver, e passam-se pela máquina de pisar amêndoa. Deitam-se num alguidar, juntam-se-lhes todas as outras coisas, amassa-se muito bem e tendem-se bolinhos do tamanho de amêndoas grandes, que se põem em tabuleiros forrados com obreia, deixando-os afastados uns dos outros. Vão ao forno a cozer. Depois de cozidos, apara-se-lhes a obreia à volta com uma tesoura.

N. B. — Se a massa ficar pouco consistente para se tender, leva mais um pouco de farinha, caso seja necessário.

N.º 1355—Suspiros

Claras de ovos	três
Açúcar refinado	500 grs.
Raspa de casca de limão	q. b.

Peneira-se o açúcar para lhe desfazer os torrões, junta-se às claras e bate-se dentro de um alguidar com uma colher de pau, até ficar um composto muito duro. Bate-se sempre sem parar, até a colher ficar em pé. Deitam-se colheres de chá desta massa em tabuleiros untados com manteiga e metem-se no forno muito brando para cozerem.

Todo o trabalho deve ser feito com rapidez.

Querendo, podem fazer-se suspiros maiores, deitando nos tabuleiros colheradas de massa das de doce, ou das de sopa, conforme o tamanho que se preferir.

N.º 1356—Suspirinhos

Açúcar	250 grs.
Amêndoa (miolo)	125 »
Claras de ovos	três
Raspa de casca de limão	q. b.

Falham-se as amêndoas com uma faca, põem-se num tabuleiro e levam-se ao forno a torrar, deixando-as apenas tostadas. Põem-se a arrefecer. Batem-se então as claras, juntas com o açúcar, com uma colher de pau até engrossarem, isto o mais que se puder. Deitam-se-lhe a raspa de limão e as amêndoas torradas e enchem-se, com esta massa, caixinhas de papel frisado, que se põem em tabuleiros. Devem ir mal cheias. Vão ao forno a tostar, crescendo ràpidamente. Calor moderado.

N.º 1357—Tâmaras recheadas

Tâmaras.	q. b.
Amêndoa (miolo)	50 grs.
Açúcar pilé	» »
Còrante verde	q. b.
Açúcar pilé para passar	» »

Pelam-se as amêndoas e passam-se muitas vezes pela máquina de pisar amêndoa. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e deixa-se ferver até ficar em ponto grosso; tira-se, deita-se-lhe uma pá de palito de pó còrante verde desfeito num pingo de água, mexe-se e junta-se-lhe o miolo de amêndoa pisado. Volta ao lume para enxugar, tira-se e deixa-se arrefecer.

Abrem-se as tâmaras, tiram-se-lhes os caroços, e dá-se-lhes a forma de barquinhos. Tende-se a massa de amêndoa nas palmas das mãos, em boca-

dinhos ovais que se vão metendo nas tâmaras, ajeitando muito bem; passam-se depois por açúcar pilé. Com um palito fazem-se uns riscos na amêndoa, como se fossem umas espinhas, guarnição que produz um efeito muito bonito. Metem-se em caixinhas de papel frisado, que também devem ser ovais.

N. B. — A massa de amêndoa deve ficar com um tom verde muito claro.

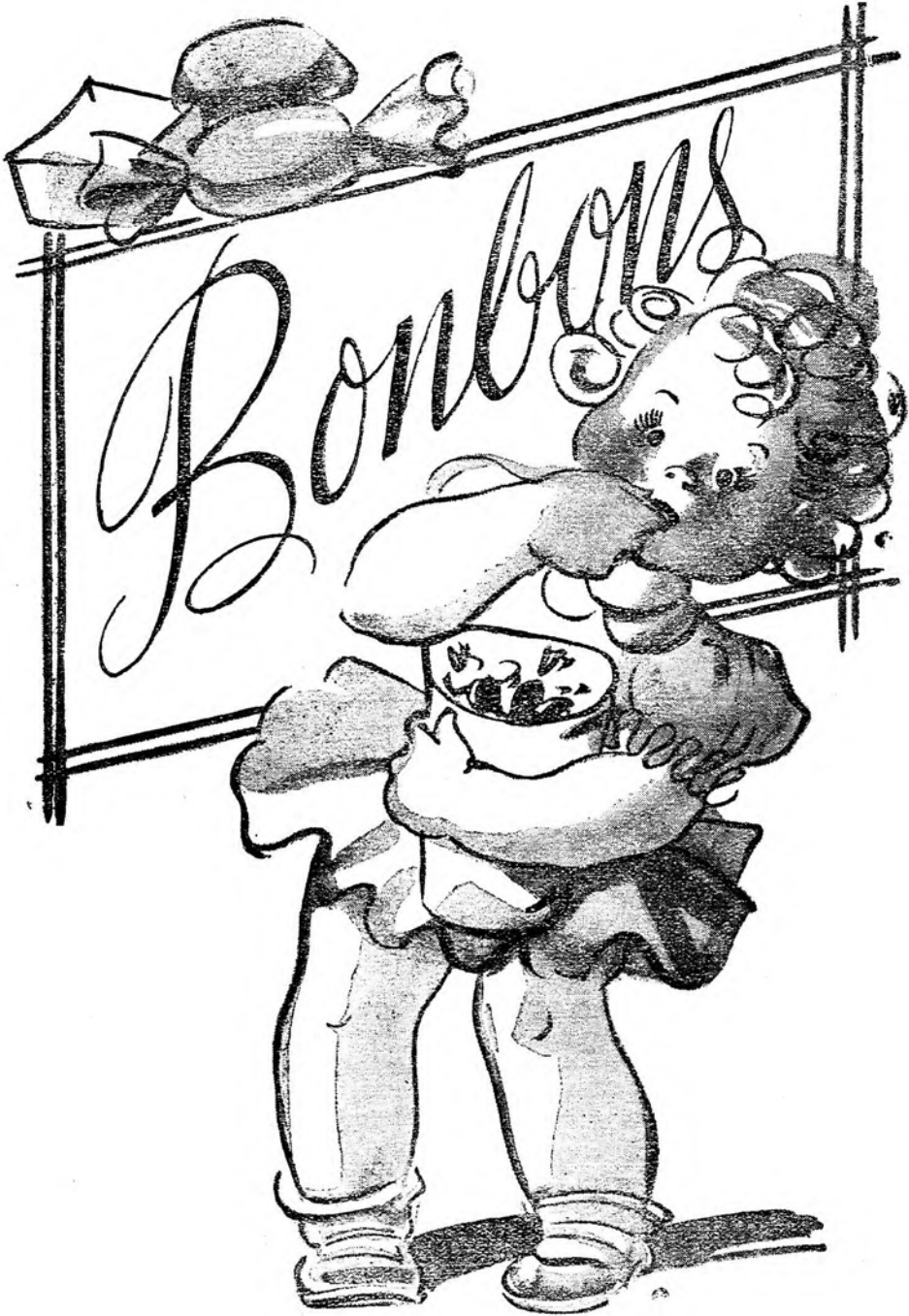
N.º 1358 — Tininhas

Farinha de trigo.	250 grs.
Açúcar refinado	100 »
Manteiga sem sal	» »
Miolo de amêndoa	60 »

Pela-se a amêndoa e passa-se muitas vezes pela máquina para ficar fina. Peneira-se a farinha para um alguidar, junta-se-lhe o açúcar e depois as outras coisas, amassando fortemente para obter uma massa bem ligada.

Põe-se esta em cima da tábua enfarinhada, estende-se com o rolo, deixando-a ficar um pouco grossa. Corta-se toda em quadradinhos medindo 3×3, que se põem em tabuleiros prèviamente forrados com folhas de obreia. Vão a cozer em forno de temperatura média.

Depois de cozidos, apara-se-lhes a obreia, em volta, com uma tesoura.

Bonbons

N.º 1359 — Amêndoas «croquantes»

Açúcar pilé	680 grs.
Miolo de amêndoa com pele	600 »
Pó de baunilha	q. b.

Limpam-se as amêndoas num pano para lhes tirar todo o pó e deitam-se, com o açúcar, num tacho, cobrindo tudo com um pouco de água; perfuma-se com uma pitada de baunilha e leva-se o tacho ao lume. Vai-se mexendo até chegar a ponto de areia; nessa altura deita-se no tacho um meio decilitro de água, mexe-se e torna a ferver até voltar ao ponto de areia mexendo sem parar. Faz-se isto três vezes. Deitam-se as amêndoas para cima da pedra da mesa e separam-se imediatamente com uma faca.

As amêndoas devem ficar brilhantes e muito estaladiças.

N.º 1360 — Amêndoas mulatas

Miolo de amêndoa.	250 grs.
Açúcar pilé	325 »
Chocolate ralado.	125 »
Baunilha em pó	uma pitada

Pelam-se as amêndoas com água a ferver e metem-se no forno para torrarem ligeiramente.

Põe-se o açúcar ao lume coberto com água e deixa-se ferver até criar ponto alto; junta-se-lhe o chocolate, mexe-se e deitam-se as amêndoas na mistura, sempre sobre o lume. Faz-se tudo isto ràpidamente, mexendo sempre, até chegar a ponto quase de rebuçado, Deita-se então tudo para cima da pedra da mesa, que se deve ter molhado muito bem. Separam-se as amêndoas, sem demora, com uma faca molhada.

Na falta de uma pedra, podem deitar-se para cima de uma tábua molhada. Secam ràpidamente.

N.º 1361 — *Beijinhos de preta*

Chocolate bom	100 grs.
Amêndoa pisada	» »
Manteiga fresca	uma colher de sopa
Açúcar pilé	q. b.

Derrete-se o chocolate em banho-maria, juntam-se-lhe a manteiga e a amêndoa pisada, amassam-se até ligar muito bem e deixa-se esfriar. Tem que ficar consistente. Tendem-se bombons que se embrulham em açúcar pilé.

N.º 1362 — *Bombons de castanha*

Chocolate em «tablette»	150 grs.
Açúcar	» »
Manteiga fresca	60 »
Polme de castanha cozida	300 grs.
Nata fresca	um decilitro
Chocolate ralado	q. b.

Derrete-se o chocolate em banho-maria, mistura-se-lhe a manteiga, e em seguida a nata. Tira-se do calor, misturam-se com o açúcar e amassa-se tudo com o polme de castanha, ligando muito bem. Deixa-se descansar até o dia seguinte em sítio fresco, ou melhor, no frigorífico, se o houver.

Tendem-se bolinhas que se deitam numa tijela, onde se pôs uma porção de chocolate ralado; anda-se com a tijela à roda para as envolver no chocolate e dar-lhes a forma redonda. Devem conservar-se em sítio fresco.

N.º 1363 — *Bolinhas pretinhas*

Chocolate muito bom	quatro paus
Açúcar refinado	quatro colheres de sopa
Amêndoas mal pisadas . ..	uma mão cheia
Gema de ovo	uma
Baunilha em pó	uma pitada
Manteiga fresca	q. b.
Açúcar pilé	» »

Ralam-se os paus de chocolate e misturam-se numa tigela grande com o açúcar, as gemas e as amêndoas, mexendo tudo muito bem. Tempera-se com a baunilha e vai-se deitando a manteiga e amassando com a mão, até obter uma massa grossa, que se põe no frigorífico para endurecer. Tendem-se bolinhas pequeninas, que se embrulham em açúcar pilé e que, no Verão, se deixam em sítio fresco até o momento de se servirem.

N.º 1364—Bombons muito bons

Chocolate de leite	125 grs.
Amêndoas (miolo)	» »
Açúcar refinado	100 »
Manteiga fresca	duas colheres de sopa
Café forte	» » » »
Casca de laranja	q. b.
Açúcar pilé para tender	» »

Pelam-se as amêndoas, torram-se levemente e pisam-se depois de arrefecerem. Rala-se o chocolate, mistura-se com a amêndoa e o açúcar e amassa-se tudo com a manteiga, o café e a casca de laranja. Depois de tudo bem ligado, põe-se no frigorífico para arrefecer e endurecer, ou, na falta deste, em sítio muito fresco.

Tendem-se os bombons em cima de uma tábua, embrulhando-os em açúcar pilé.

Podem aromatizar-se, segundo o gosto, com raspa de tangerina ou de limão, em vez de laranja.

N.º 1365—Brasileirinhas

Miolo de amêndoa.	100 grs.
«Icing Sugar» (açúcar inglês) ..	125 »
Chocolate em pau, ralado	» »
Nata fresca	uma colher de sopa
Rum	» » » »
Essência de café	dez gotas
Leite	q. b.
Mais chocolate ralado..	» »
Amêndoas mal torradas	» »

Escalda-se o miolo da amêndoa, pela-se e passa-se tantas vezes pela máquina quantas forem necessárias para que fique bem fina. Amassa-se com o açúcar, o chocolate raspado, a nata, a essência de café, o rum e o leite suficiente para poder ligar e fazer uma massa, que não deve ficar muito mole. Tendem-se bolinhas que se vão passando numa tigelinha onde se deve ter posto uma porção de chocolate ralado. Anda-se com a tigela à roda para que as bolinhas fiquem redondas.

Colocam-se dentro de caixinhas de papel frisado e no centro de cada uma espeta-se uma amêndoa mal torrada.

N.º 1366 — Caramelos

Chocolate, em «tablette» muito bom	125 grs.
Manteiga fresca.	100 »
Açúcar pilé	250 »
Mel puro	duas colheres de sopa
Leite	meio litro
Baunilha	duas vagens

Põe-se o leite ao lume com os paus de baunilha e deixa-se ferver um pouco; tira-se a baunilha, deita-se o chocolate ralado e todas as outras coisas. Vai-se mexendo sempre enquanto ferve, sobre lume brando. Logo que começa a ter consistência e se vê o fundo ao tacho, quando se raspa com a colher, deita-se um pingo num pires e, se não se pegar aos dedos, está pronto.

Deita-se num tabuleiro próprio para fazer caramelos, prèviamente untado com manteiga fresca. Colocam-se dentro os quadradinhos de ferro, também untados e quando a massa está morna, tiram-se os quadradinhos, volta-se o tabuleiro para cima da mesa, separam-se os caramelos e deixam-se secar. Na falta do tabuleiro próprio para caramelos (semelhante a um «cuvette» de frigorífico com os quadradinhos muito mais pequeninos) podem fazer-se num tabuleiro vulgar; unta-se muito bem, deita-se dentro a mistura e, quando estiver morna, volta-se para cima da pedra da mesa e corta-se em quadradinhos.

(Tabuleiro 26×16).

N.º 1367 — Caramelos de baunilha

Açúcar pilé	300 grs.
Manteiga fresca	120 »
Nata.	120 »
Mel puro	50 »
Baunilha em pó	meia colher de café

Leva-se tudo ao lume, como se explicou na receita N.º 1366, e procede-se da mesma forma.

N.º 1368 — Caramelos de café

Açúcar pilé	400 grs.
Café muito bom em pó	120 »
Manteiga fresca	110 »
Mel	50 »
Leite.	meio litro

Deite-se o pó de café no leite a ferver, tira-se imediatamente do lume

e tapa-se. Deixa-se de infusão durante meia hora. Passado este tempo, coa-se por um saco de café vulgar, junta-se com todas as outras coisas e procede-se como na receita N.° 1366.

N.° 1369 — Caramelos de nata com café

Açúcar pilé.	250 grs.
Nata fresca.	três decilitros
Manteiga fresca.	duas colheres de sopa
Café muito forte	um decilitro
Agua	» »
Sumo de	meio limão

Põe-se o açúcar num tacho com a água e o sumo de limão e leva-se ao lume; deixa-se ferver até chegar a ponto muito grosso. Tira-se, junta-se-lhe o café e a nata e volta ao lume até chegar ao ponto indicado na receita N.° 1366. Assim que sai do lume junta-se a manteiga, bate-se para a ligar e procede-se depois como indica a mesma receita.

N.° 1370 — Fétiches

«Praliné» (N.° 1049)..	100 grs.
Chocolate ralado, muito bom..	100 »
Manteiga fresca	100 »
«Icing Sugar» (açúcar inglês)..	100 »
Chocolate para embrulhar os bombons.. ..	q. b.

Põem-se numa tijela todas as coisas mencionadas na receita, menos, é claro, o chocolate, com o qual se devem envolver os bombons. Amassa-se tudo junto até estar bem ligado, e põe-se no frigorífico. Depois de estar bem duro, tendem-se bolinhas do tamanho de bombons, que se vão passando em chocolate ralado posto numa tijelinha. Anda-se com a tijela à roda e por este processo as bolinhas devem ficar perfeitas e redondas. Colocam-se em cima de uma pequena tábua e mete-se esta no frigorífico, onde se devem conservar os bombons até à hora de se servirem. Podem meter-se, querendo, em caixinhas de papel frisado.

N.° 1371 — «Marrons glacés»

Castanhas	500 grs.
Açúcar pilé.	800 »
Baunilha em pó.	q. b.
Limão	» »

Escolhem-se castanhas muito grandes e sãs e deitam-se num tacho cheio de água fervente; quando torna a levantar fervura tiram-se da água e descas-

cam-se com o maior cuidado para não se partirem. Deitam-se a seguir em água fervente com uns bocados de miolo de pão para branquearem; tapam-se e deixam-se de molho até se poderem atravessar fàcilmente com um alfinete. Escorrem-se e deitam-se noutra água tépida, onde se espremeu o sumo de um limão pequeno.

Num tacho esmaltado põe-se o açúcar com três decilitros de água, deixando-o ferver até criar ponto de espadana fraco. Escorrem-se as castanhas, secam-se num pano e mergulham-se na calda, deixando-as em lume muito brando, sem ferverem, durante vinte minutos. Passado este tempo tira-se o tacho do lume e deixa-se ficar até o dia seguinte.

Repete-se a operação três dias a fio, levando, portanto, as castanhas quatro ferveras ao todo. Porém, no último dia, tiram-se da calda com uma escumadeira e põem-se muito direitas numa travessa funda. Eleva-se a calda a ponto de cobrir e deita-se às colheres por cima das castanhas, dando-lhes voltas para ficarem todas cobertas.

Vão-se pondo em tabuleiros de rede ou simples peneiras, e deixam-se secar ao Sol ou ao calor do fogão em cima da chaminé.

Com um pouco de paciência conseguem-se fazer muito bons «Marrons, Glacés». E' indispensável deixar as castanhas inteiras.

(Não esquecer de perfumar o açúcar com um pitada de baunilha em pó).

N.º 1372 — Rebuçados de chocolate

Leite	dois decilitros
Açúcar refinado..	180 grs.
Amêndoa (miolo).	vinte e quatro miolos
Chocolate ralado	um pau

Cortam-se os miolos de amêndoa em pedaços, tendo-os prèviamente pelado com água quente. Põem-se com o leite, o açúcar e o chocolate num tachinho que se leva ao lume e deixa-se ferver tudo até chegar a ponto de rebuçado. Molha-se um tabuleirinho com água, escorre-se, *sem se limpar*, e deita-se dentro, ràpidamente, a mistura. Deixa-se arrefecer, vigiando, porque logo que começa a endurecer, riscam-se uns quadradinhos com uma faca, cortando até abaixo.

Quando estiver completamente fria, vira-se o tabuleiro, e separam-se os rebuçados.

(Tabuleirinho 18 × 8, com dois centímetros de altura.)

N.º 1373 — Salamaleques

Açúcar refinado	150 grs.
Chocolate em «tablette»	100 »
Miolo de amêndoa	50 »
Açúcar pilé para tender	q. b.

Pela-se a amêndoa, passa-se umas poucas de vezes pela máquina e raspa-se o chocolate no ralador. Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água e, quando chega a ponto de pérola, deita-se-lhe a massa de amêndoa e, a seguir, o chocolate ralado, mexendo muito bem para ligar tudo. Tira-se do lume e deixa-se arrefecer. Tendem-se bolinhas que se passam em açúcar pilé.

N.º 1374 — «Truffettes» brasileiras

Manteiga sem sal..	200 grs.
Nata fresca	50 »
Açúcar refinado e peneirado ..	250 »
Avelãs (miolo)	30 »
Essência de café	meia colher de chá
Chocolate ralado	q. b.
Baunilha em pó	uma pitada

Torram-se ligeiramente as avelãs no forno e, depois de frias, passam-se pela máquina de pisar amêndoa. Põem-se numa tigela grande juntamente com a manteiga, a nata, o açúcar, a essência de café e a pitada de baunilha. Amassa-se tudo com a mão, até ficar uma pasta homogénea. Mete-se no frigorífico e deixa-se endurecer. E' conveniente fazer isso à noite para se prepararem no dia seguinte. Quando a massa está endurecida, tendem-se bolinhas do tamanho de nozes pequenas, que se vão passando por chocolate ralado, posto numa tigela, como se explicou na receita N.º 1365. Metem-se em caixinhas de papel frisado e devem conservar-se sempre dentro do frigorífico até ao momento de se servirem.

BEBIDAS VÁRIAS

"Cocktail party"

N.º 1375 — «Cocktail-Party»

A melhor maneira de receber econòmicamente é oferecer um «cocktail--party». Acautele-se, porém, pois se não fizer bem os seus cálculos, pode tornar-se, inesperadamente, dispendioso.

Não quer gastar muito dinheiro? Ponha de parte os champanhes e os vinhos caros e experimente algumas das receitas que lhe dou. Encontrará deliciosas bebidas, fáceis de obter, com uma escala completa de sabores novos e modernos, de sabores diferentes dos clássicos Portos, Madeiras, Bordeus e quejandos. Faça-as por sua mão.

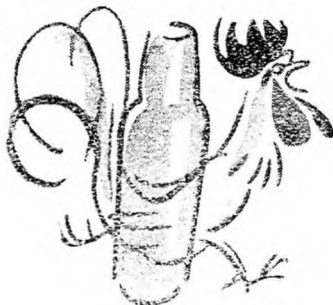
Quaddo estas coisas são preparadas nas cozinhas há sempre grandes desperdícios. Sirva-as por suas mãos... Quando os donos da casa se ocupam das bebidas criam, entre os seus convidados, acolhedora e simpática atmosfera.

E prepare tudo cedo. Os vinhos devem pôr-se no frigorífico ou no gelo, logo de manhã; assim será desnecessário agitar o «shaker» durante muito tempo a fim de se obter a temperatura gelada que é dada ao «cocktail».

A comida para o «cocktail-party» será posta numa mesa, armada em bufete, a um canto da sala. Essa mesa, além de uma pequena e bonita toalha *branca*, decorá-la-á segundo o seu gosto e também segundo a época do ano. Se estiver no Natal, aproveite o azevinho ou o visco do carvalho — respectivamente o «holly» e o «mistletoe» dos ingleses e «gui» dos franceses, que todos eles tanto apreciam e usam, nessa ocasião, para decorações. Temos também a javardeira, muito mais barata e quase tão bonita como aquelas que atrás citámos. No Verão, doirados cachos de uvas ou gordos molhos de cerejas farão fresca e alegre guarnição. Isto, é claro, sem falar nas flores — a decoração clássica e sempre linda.

Uma sugestão: corte os pés às flores, deixando-lhes apenas dez centímetros de caule, pouco mais ou menos. Servem cravos, botões de rosa, malmequeres; margaridas, etc. Não convém flores de corola muito pesada ou de caules poucos rijos. Pegue em alfinetes grossos em número igual às flores que preparou e corte-lhes as cabeças com um alicate de cortar arame. De seguida, com o auxílio de um pequeno martelo, espete-os na mesa que quiser enfeitar e que já deve estar posta. Enfie então, com cuidado, os pés das flores nos alfinetes e verá o lindo efeito: as flores parecerão nascer da toalha.

Mas voltemos ao nosso «cocktail-party».

Disponha de copos em abundância para os ter sempre limpos à mão, pois as bebidas irão sendo servidas à medida que forem pedidas ou que pareçam desejadas. Não use copos excessivamente grandes; são preferíveis copos pequenos que se encherão a miúde; porém, não exagere a amabilidade e a generosidade para com os seus convidados, se não quer ter alguma surpreza... Não se esqueça de vigiar os cinzeiros. E' muito desagradável vê-los cheios e a cinza a espalhar-se pelas mesas. E, já agora, peça uma ajuda a alguém. Há sempre uma pessoa de família ou uma amiga que vos poderá auxiliar nos cuidados que requerem estes pequenos mas importantes pormenores. Não confie, totalmente, no critério das suas criadas...

"Cocktails"

CADA RECEITA ESTÁ CALCULADA PARA SEIS PESSOAS. AS PORÇÕES DEVEM SER AUMENTADAS OU DIMINUIDAS, CONFORME OS COPOS QUE SE QUEIRAM SERVIR

(Veja acompanhamentos para «Cocktails»)

N.º 1376 — Alex Alexander

Conhaque	dois cálices
Licor de cacau..	» »
Nata fresca.	duas colheres de sopa
Açúcar	meia colher de chá
Gelo picadinho	q. b.

Agita-se fortemente dentro do «shaker» e serve-se sem demora.

N. 1377 — «Brown»

Martini	dois cálices
Gin	um cálice
Sumo de limão	meio »
Açúcar escuro.	meia colher de chá
Gelo picado	q. b.

Deita-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se, levando em cada taça duas rodelinhas de laranja.

N.º 1378 — Champanhe «cocktail»

Xarope de açúcar	quatro colheres de chá
Angostura	dezoito gotas
Curaçau	quinze »
Champanhe	uma garrafa

Põem-se num jarro, umas colheres de gelo picado deitam-se em cima todas as coisas mencionadas, mexem-se ràpidamente com uma colher, deita-se nos copos e serve-se.

Os «coktails» de champanhe e, em geral, todos os que levarem bebidas gasosas, não são batidos no «shaker».

E' conveniente gelar a garrafa de champanhe antes de a abrir, o que torna mais rápida a preparação deste «cocktail».

N.º 1379 — «Cocktail» de ananás

«Vermouth»	um decilitro
Sumo de ananás	» »
Gin	um cálice de licor
Sumo de limão	meio » » »
Açúcar refinado	uma colher de doce
Gelo pisado	q. b.

Mistura-se tudo dentro do «shaker», agita-se muito bem e serve-se em copos com uns pedacinhos de ananás cortadinhos muito finos.

N.º 1380 — «Cocktail» de rum

Rum	meio litro
Vagem de baunilha ..	uma grande ou duas pequenas
Ameixas secas	seis
Passas Sultanas.. ..	uma colher de sopa
Casca fina de	um limão
Canela..	uma pitada
Gin	» colher de chá
Gema de ovo	»
Gelo pisado.	q. b.

Põem-se a macerar durante seis dias, dentro do rum, as frutas secas, a canela, a casca de limão e a baunilha. Na ocasião de fazer o «cocktail», coa-se a mistura e deita-se para o «shaker»; junta-se-lhe a gema, prèviamente batida, o gin e o gelo, procedendo-se como é habitual.

N.º1381 — «Cocktail» muscadin

Açúcar refinado..	duas colheres de chá
Conhaque	dois cálices
Vinho do Porto seco	» »
Curaçau.	seis gotas
Morangos e fatias de laranja ..	q. b.
Gelo picadinho	» »

Põem-se no «shaker» o gelo picado, o açúcar, o vinho, o conhaque e as gotas de curaçau. Agita-se bem.

Serve-se com umas fatias de laranja pequeninas e um morango em cada copo.

Pode servir-se com uma palhinha.

N.º 1382 — «Cocktails» do Tónio

A

Sumo de laranja	dois cálices
Gin português	» »
«Vermouth» italiano	» »
Licor de tangerina	» »
Gelo pisado	q. b.

B

Sumo de limão	dois cálices
Gin	» »
Triple-seco	três
Gelo pisado	q. b.

C

Gin	dois cálices
«Vermouth» italiano	» »
Triple-seco	três
Gelo pisado	q. b.

D

Aguardente	dois cálices
Sumo de laranja	» »
Triple-seco	três
Gelo pisado	q. b.

Misturam-se os licores com o gelo suficiente para encher o «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1383 — Cubano

Conhaque	um cálice
«Apricot Brandy»	» »
Gin	» »
Sumo de limão	duas colheres de chá
Açúcar	meia colher de chá
Gelo pisado	q. b.

Tudo bem agitado no «shaker».

N.º 1384 — «Dear black»

Café forte	dois cálices
Conhaque	» »
«Kirsch»	» »
Licor de baunilha	» »
Gelo pisado..	q. b.

Agita-se tudo no «shaker» e serve-se.

N.º 1385 — Diplomata

«Sherry Brandy».	dois cálices
«Whisky»	» »
Gin	meio cálice
Gelo pisado	q. b.

Deita-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1386 — «Egg moy»

Açúcar refinado..	seis colheres de chá rasas
«Whisky»	dois cálices (dos do Porto)
Gelo pisado	duas colheres de sopa
Gemas de ovos	duas
Canela em pó	meia pitada
Raspa de noz moscada ..	» »
Leite frio	dois decilitros

Deita-se tudo no «shaker», agita-se fortemente, e serve-se em copos, com uma palhinha.

N. B. — Veja nas «Bebidas quentes» a receita de «Egg Nog» quente.

N.º 1387 — Explosivo

«Anisette Marie Brizard»..	dois cálices
«Rum Barcadi»	um cálice
Curaçau	meio cálice
Absinto	» »
Sumo de limão	doze gotas
Gelo pisado..	q. b.

Mistura-se tudo, deita-se no «shaker» e agita-se.

N.º 1388 — *Figaro*

Vinho do Porto	quatro decilitros
Conhaque	50 grs.
Açúcar refinado..	25 »
Noz moscada	duas raspas
Cravinho	» »
Ovos muito frescos	dois
Gelo pisado.	q. b.

Mistura-se tudo, enche-se o «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1389 — *Imperial*

«Vermouth»	dois cálices
Gin.	meio cálice
Marrasquino.	doze gotas
Angostura	» »
Gelo pisado	q. b.

Agita-se tudo no «shaker» e serve-se com uma azeitona em cada taça.

N.º 1390 — *Iris*

Licor «Chartreuse»..	três cálices mal cheios
Vinho do Porto.	dois »
Gemas de ovos.	duas pequenas
Açúcar	meia colher de chá
Gelo..	q. b.

Deita-se tudo no «shaker», agita-se fortemente e serve-se.

N.º 1391 — *«Love me»*

Vinho do Porto	dois cálices
«Vermouth»	» »
Gin..	um cálice de licor
Ovo	»
Xarope de groselhas	uma colher de sopa
Gelo pisado	q. b.

Põe-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1392 — Milhão de dólares

Sumo de ananás	dois cálices
Xarope de Grenadina	» »
«Vermouth» (Cinzano ou Martini)	meio cálice
Gin	» »
Clara de ovo	uma
Açúcar	meia colher de chá
Gelo pisado	q. b.

Mistura-se tudo, deita-se no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1393 — Noite de núpcias

Marrasquino	dois cálices
Genebra	um cálice
Licor de aniz	» »
Sumo de laranja	» »
Açúcar	meia colher de chá
Gelo pisado	q. b.

Mistura-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1394 — «Old gentleman»

Martini	três cálices
Marrasquino	um cálice
Gelo pisado	q. b.

Deita-se no «shaker», agita-se e serve-se. Leva em cada copo uma cereja (em aguardente) e uma casquinha de limão.

N.º 1395 — «Orange-Flip»

Conhaque	um decilitro escasso
Laranja	sumo de uma
Açúcar refinado	uma colher e meia de sopa
Ovos	dois
Raspa de noz moscada ..	q. b.
Gelo pisado	» »

Batem-se os ovos até fazerem espuma, misturam-se com o açúcar e deitam-se no «shaker» juntamente com todas as outras coisas, não esquecendo um pouco de raspa de noz moscada para perfumar.

Enche-se com gelo pisadinho, agita-se e serve-se com palhinha.

N.º 1396 — «Porto Flip»

Gemas de ovos	seis
Açúcar refinado..	seis colheres de sopa
Licor Marrasquino	seis cálices
Vinho do Porto	» »
Gelo pisado	q. b.

Põem-se todas estas coisas num «shaker», agita-se muito bem e serve-se.

N.º 1397 — «Pouff»

«Vermouth».	um decilitro e meio
Genebra	dois cálices
Licor de tangerina	» »
Gin	duas colheres de chá
Angostura	três pingos
Gelo	q. b.

Tudo misturado, deita-se no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1398 — «Pour vous»

Sumo de..	duas laranjas
Espumante meio doce	dois decilitros
Licor (ao gosto)	um cálice
Gin	meio cálice
Gomos de laranja descascados	q. b.
Gelo pisado	» »

Põe-se tudo num jarro, menos os gomos de laranja. Junta-se-lhe o gelo, mexe-se e serve-se com as talhadinhas de laranja prèviamente peladas.

N.º 1399 — Principe de Gales

Conhaque	dois cálices
Licor «Chartreuse»	» »
Champanhe..	q. b.
Gelo pisado..	» »

Deita-se no «shaker», agita-se e serve-se deitando em cada taça uma casquinha de laranja e outra de limão.

N.º 1400 — «Reviravolta»

Xarope simples ..	duas colheres de chá mal cheias
Gelo pisado e rodelas de limão. ..	q. b.
«Vermouth»	meio decilitro
«Whisky»	um decilitro e meio
Gin	uma colher de chá
Angostura.	três gotas

Misturam-se os licores com o xarope e o gelo. Deita-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se com uma fina rodela de limão em cada copo.

N.º 1401 — «Savoy»

«Vermouth».	dois cálices
«Cointreau».	» »
Rum	» »
Conhaque	um cálice de licor
Limão..	sumo de um pequeno
Ginjas em aguardente	q. b.
Gelo pisado.	» »

Deitam-se todas as coisas (menos as ginjas) num «shaker», agita-se e serve-se. Põe-se uma ginja em cada copo.

N.º 1402 — «Side-car»

Conhaque	dois cálices
«Cointreau»..	» »
Sumo de limão	um cálice
Gelo pisado..	q. b.

Agita-se dentro do «shaker» e serve-se com casca de limão.

N.º 1403 — Tufão

Conhaque	um decilitro
Curaçau	» cálice
«Whisky»	» decilitro
Xarope simples	duas colheres de café
Absinto	2 grs.
Raspa de casca de laranja ..	uma pitada
Gêlo pisado.	q. b.

Mistura-se tudo, põe-se no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1404 — «White Lady»

«Cointreau»	dois cálices
Gin.	um cálice
Sumo de limão	» »
Gelo pisado	q. b.

Deita-se tudo no «shaker», agita-se e serve-se.

N.º 1405 — «Whit you»

Vinho do Porto	três cálices
Curaçau	» »
Conhaque	» »
Açúcar	uma colher de chá
Raspa de casca de laranja e de noz moscada	q. b.
Gelo pisado	» »

Põe-se tudo no «shaker», agita-se bem e serve-se.

N.º 1406 — Zára

Conhaque	quatro decilitros
Curaçau	25 grs.
Xarope de morango	30 »
«Angostura bitter»	três gotas
Gin	um cálice
Conhâque	quatro decilitros
Gelo pisado	q. b.
Limão..	sumo de um
Casca de limão	q. b.

Misturam-se os licores com o conhaque e o sumo do limão, deita-se tudo no «shaker», enche-se com o gelo pisado, fecha-se e agita-se.

Serve-se com pedacinhos muito pequeninos de casca de limão.

N.º 1407 — Zázá

«Sherry Brandy»..	dois cálices
Licor «Chartreuse»	» »
Gin ou Genebra..	» »
Gelo picadinho	q. b.

Deita-se tudo num «shaker», agita-se e serve-se.

Acompanhamentos
para
"Cocktails"

N.º 1408 — Argolinhas salgadas

Farinha de trigo.	125 grs.
Fermento de padeiro.	10 »
Manteiga	15 »
Leite e sal fino..	q. b.

Desfaz-se o fermento com um pouco de leite morno e amassa-se com vinte gramas de farinha até se fazer um pãosinho que se põe numa tijela em cujo fundo se deve ter deitado um pouco de leite morno. Assim que tiver adquirido o dobro do volume, amassa-se com quinze gramas de manteiga derretida, o resto da farinha e o leite necessário para fazer uma massa que se possa trabalhar. Deve temperar-se o leite com bastante sal. Põe-se essa bola de massa num alguidar enfarinhado, tapa-se com um pano branco, abafa-se com um cobertor dobrado e deixa-se levedar em sítio quente. Depois de dobrar o seu volume tendem-se argolinhas que se vão dispondo na chapa do forno; descançam um quarto de hora para tornarem a inchar. Pintam-se com manteiga salgada derretida e cozem-se em forno bem quente.

Depois de cozidas tornam-se a pincelar com mais manteiga derretida.

N.º 1409 — Birras

Farinha de trigo	100 grs.
Manteiga	três colheres de sopa
Queijo ralado (da Ilha)	» » » »
Ovo completo	um
Pimenta em pó	duas fortes pitadas
Sal fino.	» » »
Fermento em pó.	uma colher de chá

Amassam-se todas estas coisas juntas, e quando a massa está bem trabalhada, faz-se uma bola e põe-se em cima da mesa, prèviamente enfarinhada. Tende-se em forma de um chouriço grosso que se corta em fatias finas, colocam-se num tabuleiro levemente untado e enfarinhado e cozem-se em forno quente, devendo ficar doiradas.

Se a farinha for pouca, deita-se mais até se poder tender; depende da temperatura e do estado de amolecimento em que estiver a manteiga.

N.º 1410 — Bolinhos de queijo

A

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga..	100 »
Queijo ralado..	50 »
Gema de ovo..	uma
Sal	q. b.
Fermento em pó	uma colher de chá

Bate-se a manteiga até ficar num creme, amassa-se com o queijo ralado, misturam-se com todas as outras coisas e amassa-se tudo muito bem.

Tendem-se bolinhas do tamanho de nozes, que se cozem no forno em tabuleiros levemente untados e polvilhados com farinha.

N.º 1411 — Bolinhos de queijo

B

Farinha de trigo . ..	125 grs.
Queijo do Alentejo ralado	» »
Manteiga	» »
Ovos	dois grandes ou três pequenos
Sal	q. b.
Gema de ovo para pintar	» »
Fermento em pó . ..	uma colher de chá

Amassam-se todas estas coisas juntas; tendem-se bolinhos que se doiram com gema de ovo e vão ao forno a cozer, em tabuleiros forrados com papéis grossos untados com banha.

N.º 1412 — Donzelas

Farinha de trigo	220 grs.
Manteiga	30 »
Sal	uma pitada
Pasta de anchovas	q. b.
Leite	» »

Peneira-se a farinha para um alguidar; põem-se em cima o sal e a manteiga e esfrega-se tudo muito bem para ligar. Vai-se depois amassando com o

leite suficiente para obter uma massa que se trabalha como se faz à massa tenra. Faz-se numa bola e deixa-se em descanço.

Passada meia hora, estende-se com o rolo sobre a pedra da mesa enfarinhada, de forma a obter uma tira aproximadamente com uns quarenta centímetros de comprimento e vinte e cinco de largura. Espremem-se em cima desta tira de massa crua umas duas bisnagas de pasta de anchovas, das que se vendem no mercado para sanduiches. Espalha-se muito bem com uma faca de madeira, para não romper a massa. Dobra-se ao meio, ajustando bem e corta-se toda em tiras e estas em bocadinhos, de forma a fazer uns quadradinhos pequenos que se fritam em óleo fervente.

Servem-se quentes ou frias, em ceias ou «coktails».

N.º 1413—Folhadinhos de queijo

Massa folhada..	q. b.
Melho «Mornay»	» »
Queijo gruière..	» »

Prepara-se uma tira de «Massa folhada» N.º 297; estende-se com o rolo, deixando-a com cinco centímetros de altura. Corta-se em tiras medindo oito centímetros de comprimento e dois centímetros de largura, que se dispõem em tabuleiros enfarinhados.

Espalha-se por cima de cada uma delas uma colher de chá de «Molho Mornay», frio, N.º 258. Alisa-se com uma faca, e polvilha-se bem com o queijo ralado. Levam-se a cozer em forno quente.

Servem-se mornas.

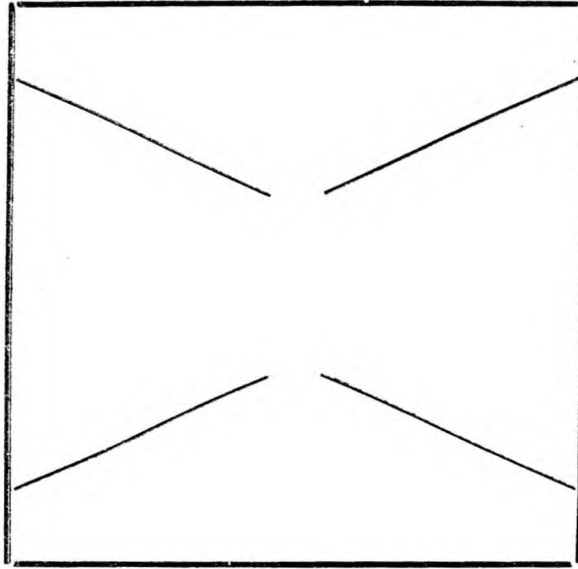
N.º 1414—Moinhos de vento

Massa folhada..	q. b.
Queijo gruière..	» »
Sal fino	» »
Ovo batido.	» »

Faz-se a «Massa folhada» N.º 297. Depois de se dar a última volta corta-se em quadrados 12×12. Dá-se-lhes uns golpes, conforme indica o desenho e armam-se como se fazem os moinhos de vento de papel para crianças. Vão-se pegando as pontas com ovo batido. No fim de armados pintam-se todos com um pincelinho molhado em ovo batido, salpicam-se com sal fino e no centro espeta-se um quadradinho de queijo, o qual, além de servir para prender as pontas da massa e não as deixar arrebitar com o calor do forno, dá muito bom sabor.

Cozem-se sobre a chapa do forno, que deve estar bem quente.

N. B.—Também se podem fazer doces em vez de salgados, polvilhando-os com açúcar pilé em vez de sal, antes de se cozerem.

Neste caso servem-se com o chá.
O tamanho dos moinhos depende do gosto; podem fazer-se mais pequenos

N.º 1415—Molhinhos de lenha

Farinha de trigo..	90 grs.
Queijo ralado	» »
Manteiga	60 »
Gema de ovo	uma
Sal e pimenta	q. b.

Peneira-se a farinha, junta-se-lhe o queijo ralado, o sal e a pimenta, misturando bem; depois esfrega-se tudo com a manteiga e quando está bem ligado vai-se amassando com a gema, que deve estar desfeita com três colheres de chá de água. Quando a massa está bem ligada põe-se na mesa enfarinhada, tendem-se pauzinhos muito finos, com seis centímetros de comprimento e que se cozem em tabuleiro forrado com papel e levemente untado. Guarda-se um pouco de massa que se tende em argolinhas pequenas e que se cozem pelo mesmo processo.

Devem ficar levemente côrados. Depois de frios tiram-se do papel e vão-se enfiando nas argolas molhinhos dos pauzinhos.

Dispõem-se os molhinhos de lenha em pratinhos.

N.º 1416 — Negrinhos

Pão integral de três dias	q. b.
Queijo da Ilha ralado	» »
Manteiga com sal	» »

Corta-se em fatias, de grossura média, que se untam com manteiga. Depois de bem untadas, polvilham-se abundantemente com queijo ralado, acamando o queijo com a palma da mão para o pegar na manteiga. Cortam-se as fatias, em cima da mesa, com a faca muito afiada, em palitinhos finos que se põem em tabuleiros. Vão ao forno para tostar, devendo ficar doiradinhos. Quando estão em meia cozedura, polvilham-se com um pouco de noz moscada ralada, e voltam para o forno. Devem ficar muito estaladiços e, enquanto se torram, voltam-se constantemente de um lado para o outro.

N.º 1417 — Palitinhos

Fatias de pão de forma.	q. b.
Manteiga, sal e pimenta.	» »

Cortam-se fatias de pão de forma da véspera; tira-se-lhes as codeas, e depois cortam-se em palitos, que se põem num tabuleiro que possa ir ao forno.

Vão a aloirar em calor médio, voltando-os constantemente para não se queimarem. Quando estiverem còrados, deita-se-lhe por cima uma boa colherada de manteiga, mexem-se, polvilham-se com sal fino e pimenta em pó, e voltam ao forno para derreter a manteiga, tornando a mexer.

Tiram-se e deixam-se arrefecer.

N.º 1418 — Palitos de queijo

A

Farinha de trigo	250 grs.
Manteiga	125 »
Queijo gruière ralado . ..	100 »
Fermento em pó..	uma colher de sopa rasa
Sal	uma boa pitada
Gema para pintar.	uma

Bate-se a manteiga, liga-se com todas as outras coisas, e amassa-se tudo muito bem. Põe-se a massa em cima da pedra da mesa, estende-se com o rolo de madeira, deixando-a com meio centímetro de altura. Corta-se toda em palitinhos que se colocam em tabuleiros enfarinhados, pintam-se com gema de ovo e vão ao forno a cozer.

N.º 1419 — Palitos de queijo

B

Ovo inteiro	um
Queijo da Ilha ralado	60 grs.
Fermento em pó	uma colher de chá
Sal	quatro pitadas
Farinha de trigo	q. b.

Bate-se bem o ovo, liga-se com o queijo ralado, o sal e o fermento e vai-se deitando a farinha, pouco a pouco, até se poder amassar. Estende-se a massa com o rolo sobre a mesa e, com a carretilha, cortam-se palitinhos que vão ao forno em tabuleiros polvilhados com farinha. Cozem ràpidamente.

N.º 1420 — Palitos de queijo recheados

Para a massa:

Farinha de trigo	125 grs.
Queijo do Alentejo ralado..	100 »
Manteiga	100 »

Para o recheio:

Queijo flamengo ralado	125 grs.
Manteiga de meio-sal	50 »
Pimenta em pó	uma pitada

Amassa-se a farinha, a manteiga e o queijo ralado até ficar tudo bem ligado. Estende-se a massa com o rolo e cortam-se tiras 4×2 que se cozem no tabuleiro do forno, polvilhado com farinha. Fogo esperto.

A' parte, amassa-se bem o queijo flamengo ralado e a manteiga, temperando com um pouco de pimenta.

Depois das tiras cozidas unem-se, duas a duas, metendo entre elas uma colher deste recheio.

Também se pode temperar o creme de queijo com uma colher de mostarda Savóra em vez de pimenta.

N.º 1421 — Palitinhos folhados

Massa folhada	q. b.
Queijo do Alentejo ralado	» »
Sal, pimenta e clara de ovo..	» »

Faz-se uma pequena porção de «Massa folhada» N.º 297. Corta-se toda em

palitos com quinze centímetros de comprimento e dois de largura; colocam-se em tabuleiros; pintam-se depois com um pincel molhado em clara de ovo e polvilham-se com bastante sal fino, pimenta e queijo ralado.

Metem-se os tabuleiros no forno para cozer os palitinhos.

N.º 1422 — Palhas de queijo

Massa folhada	q. b.
Queijo parmezão ralado (ou gruière)	100 grs.
Pimenta e sal fino	q. b.

Faz-se uma porção de «Massa folhada» N.º 297. Depois de pronta estende-se muito fina e polvilha-se com o queijo ralado, sal fino e um pouco de pimenta. Dobra-se a massa ao meio, torna-se a estender com o rolo, deixando-a com meio centimetro de altura. Corta-se toda em tiras muito estreitas, com dez centímetros de comprimento. Põem-se essas tirinhas em tabuleiros polvilhados com farinha e metem-se no forno para cozerem.

Devem ficar doiradas e servem-se quentes ou frias.

N.º 1423 — Pauzinhos de queijo

Manteiga	100 grs.
Farinha	» »
Queijo ralado	» »
Gemas de ovos.	duas
Fermento em pó	uma colher de chá
Sal e água.	q. b.

Peneira-se a farinha com o fermento e amassa-se com todas as outras coisas, deitando um pouco de água, se fôr necessário, e sal bastante para ficarem apetitosos. Deixa-se descansar a massa durante uma hora. Em seguida tendem-se rolinhos da grossura de lápis, põem-se em tabuleiros untados, doiram-se com gema de ovo e vão a cozer em forno bem quente.

N.º 1424 — Quadrados salgadinhos

Farinha de trigo	125 grs.
Manteiga	60 »
Banha	25 »
Leite frio e não fervido. ..	quatro colheres de sopa
Sal refinado e leite para pintar	q. b.

Liga-se tudo trabalhando um pouco a massa sem contudo a cançar. Estende-se com o rolo, cortam-se quadrados regulares que se vão dispondo em tabuleiros untados e enfarinhados. Picam-se com um garfo e pintam-se com um

pincel molhado em leite salgado; metem-se em forno quente para cozerem ràpidamente. Depois de cozidos tornam a pintar-se levemente com leite salgado e deixam-se secar.

N.º 1425 — Quadradinhos

Farinha	125 grs.
Manteiga	30 »
Nata de leite	duas colheres de sopa
Fermento em pó	meia colher de sopa
Sal e pimenta	q. b.

Amassa-se tudo junto e deixa-se descansar meia hora. Passado este tempo estende-se a massa com o rolo sobre a pedra da mesa. Pica-se a massa toda com um garfo, salpica-se com mais um pouco de sal e corta-se em quadradinhos. Cozem-se em forno forte, dentro de tabuleiros.

N.º 1426 — Quadradinhos Nova York

Requeijão	100 grs.
Manteiga de meio-sal..	» »
Farinha de trigo..	» »
Queijo Gruière ralado	50 »
Manteiga sem sal	» »

Passa-se o requeijão pela peneira, liga-se com a manteiga e depois com a farinha, amassando para ficar uma massa bem fina; não se deve bater a massa para não a cançar. Estende-se com o rolo de madeira sobre a mesa, e corta-se toda em quadradinhos medindo, mais ou menos, 4×4.

Põem-se em tabuleiros untados e vão ao forno a cozer, sem os deixar muito tostados. E' necessário cuidado porque a massa é muito tenra e parte fàcilmente. Unem-se, depois de frios, dois a dois, metendo entre eles uma pequena porção de manteiga fresca amassada com queijo ralado.

N.º 1427 — Rodelas salgadas

Farinha de trigo	125 grs.
Manteiga..	75 »
Sal fino, leite e erva doce	q. b.
Fermento em pó	uma colher de chá

Amassa-se a farinha com a manteiga, o fermento, um pouco de sal e o leite suficiente para obter uma massa que se possa trabalhar.

Estende-se com o rolo sobre a pedra, cortam-se rodelas pequenas

picam-se com um garfo, salpicam-se depois com erva doce e vão-se colocando em tabuleiros.

Cozem-se em forno forte,

N.º 1428 — Rodelinhas «Niniche»

Massa:

Farinha de trigo	120 grs.
Banha de porco	40 »
Manteiga	20 »
Sal e água	q. b.
Fermento em pó	uma colher de café

Recheio:

Manteiga	30 grs.
Ovo..	um
Leite, pimenta e sal ..	q. b.
Queijo Gruère ralado ..	três colheres de sopa cheias

Para fazer a massa:

Peneira-se a farinha, juntamente com o fermento em pó, para um alguidar; em seguida esfrega-se com as gorduras até estas estarem absorvidas. Junta-se então um pouco de água morna e sal, e vai-se amassando até ligar como se faz à massa tenra, sem, contudo, bater muito a massa para não a cansar. Faz-se uma bola que deve repousar uns dez minutos.

Para fazer o recheio:

Derrete-se a manteiga, sem a deixar fritar, junta-se-lhe o queijo ralado, o ovo batido, um pouco de pimenta e sal até temperar. Liga-se tudo ao calor do lume, deitando um pouco de leite para ficar com a consistência de um creme; deve apenas aquecer em lume muito brando, *sem ferver.*

Preparação:

Estende-se a massa com o rolo, em cima da pedra da mesa, devendo ficar um pouco espessa. Cortam-se rodelas com quatro centímetros de diâmetro, que se levam ao forno a cozer em tabuleiros lèvemente untados.

Depois de cozidas e frias, unem-se duas a duas, metendo entre elas uma porção do recheio que se preparou.

N.º 1429 — Rolinhos

Queijo flamengo ralado	230 grs.
Farinha de trigo	240 »
Manteiga..	200 »
Fermento em pó	uma colher de chá
Leite	q. b.
Sal	» »

Misturam-se todas estas coisas, deitando o sal suficiente para ficar um pouco salgado. Amassa-se muito bem e tendem-se rolinhos, mais finos do que cigarros, que vão ao forno a cozer em tabuleiros untados com banha e polvilhados com farinha.

Forno esperto.

N.º 1430 — Tirinhas com queijo e amêndoa

Massa folhada..	q. b.
Queijo Gruière	» »
Amêndoas	» »
Farinha	50 grs.

Faz-se a «Massa folhada» N.os 297 ou 298. Depois de pronta, corta-se em tiras com dois centímetros de largura e sete de comprimento. Põe-se em cima de cada tira uma delgada fatia de queijo, espetam-se por cima as amêndoas falhadas, salpicam-se com sal, dispõem-se em tabuleiros e vão ao forno a cozer.

N.º 1431 — Tirinhas salgadas

Farinha	50 grs.
Manteiga..	» »
Polme de batatas cozidas	» »
Fermento em pó	uma colher de chá

Amassa-se tudo junto até se obter uma massa que se estende com o rolo; cortam-se tiras pequeninas que se enrolam; põem-se em tabuleiros, untados, doiram-se com gema de ovo, polvilham-se com sal e vão a coser em forno forte.

Sorvetes

DEVE EMPREGAR-SE, DE PREFERÊNCIA, O AÇÚCAR DE CONFEITEIRO («ICING SUGAR»). ESTE AÇÚCAR TORNA A MASSA DO GELADO MAIS FINA E UNTUOSA DO QUE O AÇÚCAR VULGAR E A CONGELAÇÃO FAZ-SE MAIS RAPIDAMENTE

N.º 1432 — Cassata Siciliana

Leite	meio litro
Açúcar	150 grs.
Gemas de ovos	cinco
Claras » »	»
Farinha de maisena	uma colher de doce
Nata fresca	três decilitros
Amêndoas «pralinées»..	duas mãos cheias
Frutas cristalizadas	q. b.
Baunilha em pó	» »
Mais açúcar	» »

Bate-se um pouco a nata e liga-se com três claras de ovo batidas em neve bem firme; juntam-se-lhe três colheradas de açúcar refinado, uma pitada de baunilha em pó, mexe-se tudo e põe-se numa tigela que se mete no frigorífico.

A' parte, desfaz-se a farinha de maisena num pouco de leite e deita-se no resto do leite que deve estar ao lume com 150 grs. de açúcar e um pedacinho de vagem de baunilha; vai-se mexendo sempre até ferver um pouco. Tira-se, juntam-se-lhe as gemas batidas e volta a cozer em lume brando, com o maior cuidado para as gemas não talharem. Logo que se vê que as gemas estão cozidas, tira-se e mexe-se sempre até arrefecer completamente; em seguida deita-se o composto na sorveteira ou numa das «cuvettes» do frigorífico e deixa-se gelar até ficar bem duro.

Prepara-se então um merengue que se faz da seguinte forma:

Põem-se 100 grs. de açúcar num tachinho com um pouco de água, e, enquanto ferve, batem-se em castelo bem firme as restantes duas claras. Quando o açúcar estiver em ponto de pérola, tira-se do lume e deita-se em fio nas claras batidas, mexendo sempre muito bem. Juntam-se-lhe pedacinhos de frutas cristalizadas (cerejas, laranjas, cidrão, etc.) e uma porção de «Praliné» N.º 1019, mas é preferível pisar a amêndoa um pouco grosseiramente, num almofariz, em vez de a passar pela máquina, como manda a receita.

Entretanto, deve ter-se colocado a forma da «Cassata» no frigorífico para estar bem fria. Depois de gelada, tira-se-lhe a tampa, molha-se com água gelada,

escorre-se e deita-se o creme que deve estar gelado, espalhando-o com uma colher de pau em volta das paredes da dita forma, deixando um vazio no centro onde se deita, em camadas, o merengue cozido e a nata batida que se preparou, devendo estar tudo bem gelado antes de se arrumar na forma; tapa-se com uma porção de creme, gelado, que se deve reservar para esse fim, alisando muito bem com uma faca; bate-se ligeiramente com a forma em cima da mesa para evitar que fiquem bolhas de ar entre os cremes, tapa-se com uma folha de papel branco grosso, prèviamente untado com manteiga sem sal; untam-se também com manteiga os bordos da tampa, e fecha-se. Ata-se a forma num pano de sarja branca (dos da loiça), e mete-se num balde cheio de gelo, sal grosso e serradura, deixando-a sempre assim coberta durante duas horas. Deve haver o cuidado de escorrer a água que se deposita dentro do balde, renovando o gelo, sal e serradura, isto para manter sempre a mesma temperatura. Passado este tempo, tira-se, abre-se, desenforma-se, e corta-se a bola em quartos.

N. B. — Deve untar-se a tampa da forma porque a gordura impede que a água entre.
A forma para fazer a «Cassata» é apenas uma espécie de tigela em ferro, ou zinco, tendo um lado que se abre e faz de tampa.

N.º 1433 — Gelado «Duchesse»

Sumo de laranja	400 grs.
Açúcar refinado	350 »
Casca de laranja	raspa de duas
Manteiga fresca.	60 grs.
Còrante vermelho em pó.	duas pás de palito

Derrete-se a manteiga em banho-maria e misturam-se todas as coisas mencionadas na receita. Mexe-se até o açúcar estar derretido e, com o líquido resultante, enchem-se as «cuvettes» do frigorífico.
Serve-se depois de bem gelado.

N. B. — Na falta de frigorífico, pode gelar-se em sorveteira.

N.º 1434 — Granita de café

A

(Para fazer no frigorífico)

Café forte.	meio litro
Açúcar	ao gosto
«Chantilly»	q. b.

Adoça-se bastante o café e põe-se na «cuvette» do frigorífico durante

algumas horas, até endurecer. Faz-se, à parte, o «Chantilly» e deita-se numa tigela e mete-se também no frigorífico.

A' hora de servir-se tiram-se da «cuvette» os quadros de café gelado e esmagam-se em pedaços pequenos com uma mão de almofariz. Enchem-se copos com estas pedrinhas de café gelado, põe-se em cima uma pirâmide de «Chantilly» N.º 1005 e serve-se com colheres ou palhinhas.

N.º 1435 — Granita de café

B

(Para fazer na sorveteira)

Porções iguais às da receita N.º 1434.

Deita-se o líquido na sorveteira, que se fecha. Enche-se com gelo e bate-se com a manivela durante cinco minutos. Abre-se a sorveteira e, com uma faca, despega-se toda a parte gelada que estiver agarrada às paredes do depósito, misturando tudo. Fecha-se de novo a sorveteira, torna-se a bater durante outros cinco minutos, torna-se a abrir e a despejar os cristais, misturando-os com a parte mais líquida e assim se vai fazendo durante uns vinte minutos, tempo que deve ser suficiente para se obter a solidificação dos cristais de café. Deitam-se nos copos e enfeitam-se com o «Chantilly» como indica a receita anterior.

N.º 1436 — Granita de café com leite

Porções exactamente iguais à da receita N.º 1434, devendo fazer-se o café em meio litro de leite em vez de ser em água.

Deitam-se umas três colheres de sopa de café muito bom no leite a ferver. Tapa-se e deixa-se arrefecer. Coa-se e, depois de bem açucarado, procede-se conforme indicam as receitas, quer para ser feito em frigorífico, quer em sorveteira.

N.º 1437 — Sorvete de amêndoas

«Icing Sugar»	200 grs.
Miolo de amêndoa pelado e pisado.. ..	50 »
Nata fresca	100 »
Ovos	três
Conhaque	meio cálice

Batem-se as gemas até ficarem brancas; junta-se-lhes o miolo de amêndoa, que deve estar muito bem pisado, a seguir o conhaque e o açúcar e mexe-se tudo muito bem. No fim batem-se as claras em castelo, e depois de estarem

bem duras, ligam-se com a nata e misturam-se com a massa de amêndoa que se preparou. Torna a mexer-se para tudo ficar bem ligado, e põe-se a gelar dentro da «cuvette» do frigorífico.

N.º 1438 — Sorvete de ananás

A

Rodelas de ananás maduro ..	quatro
Sumo de laranja.	dois decilitros
Agua	» »
Sumo de limão..	duas colheres de sopa
Açúcar	200 grs.
Gelatina	uma folha
Baunilha em pó	» pitada

Corta-se a folha de gelatina em pedacinhos e derrete-se ao lume com um pouco de água; mistura-se em seguida com o sumo da laranja, a água, o sumo de limão e o açúcar, mexendo muito bem para dissolver tudo.

Pisam-se as rodelas de ananás, num almofariz, para ficarem desfeitas, aromatiza-se toda esta mistura com uma pitadinha de pó de baunilha, torna a mexer-se e deita-se numa «cuvette» do frigorífico para gelar.

Em vez de pó de baunilha pode deitar-se, para aromatizar, um cálice de licor de tangerina, segundo o gosto.

N.º 1439 — Sorvete de ananás

B

Ananás	meio quilo
Açúcar	750 grs.
Rum..	meio decilitro

Pisa-se o ananás num almofariz para ficar meio desfeito.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, mexe-se para o derreter e deixa-se ferver até ficar em ponto de espadana; tira-se do lume e deita-se o polme de ananás, deixando-o assim até arrefecer completamente. Depois de frio, junta-se-lhe o rum e deita-se na sorveteira.

Bate-se como qualquer outro sorvete.

N.º 1440 — Sorvete de chocolate

Leite	dois decilitros
Cacau em pó	100 grs.
Açúcar	250 »

Agua	três decilitros
Canela em pó..	uma pitada

Desfaz-se o cacau na água, pouco a pouco; juntam-se-lhe depois todas as outras coisas, e leva-se tudo ao lume, num tacho, a levantar fervura. Tira-se e, depois de frio, deita-se na «cuvette» do frigorífico ou na sorveteira, e deixa-se gelar.

N.º 1441—Sorvete de damasco

Limão	sumo de um
Damascos	um quilo
Açúçar	meio quilo

Escolhem-se damascos bem maduros que se passam por um passador ou, preferivelmente, por um espremedor de frutas.

Põe-se o açúcar ao lume com um pouco de água, mexe-se para derreter e deixa-se ferver até fazer uma calda um pouco grossa. Mistura-se a calda com o polme de damascos e sumo de limão, põe-se tudo na sorveteira e bate-se para fazer o sorvete.

N.º 1442—Sorvete de leite com morangos

Maisena	duas colheres de sopa
Leite	um litro
Nata fresca.	» »
Ovos	dois
Morangos muito bons	um quilo
Açúcar refinado.	400 grs.
Baunilha	q. b.

Desfaz-se a maisena num pouco de leite frio e deita-se no resto do leite que deve estar ao lume, juntamente com um pedaço de vagem de baunilha. Deixa-se ferver, tira-se, juntam-se-lhe as gemas desfeitas numa colher de leite frio e volta ao lume só para as cozer. Tira-se novamente o tacho para cima da mesa e mexe-se sempre até perder a fervura.

Batem-se, à parte, as claras em castelo, e, separadamente, bate-se um pouco a nata, juntando em seguida as duas coisas. Misturam-se as natas com o creme e deitam-se dentro 300 grs. de morangos. Põe-se tudo na sorveteira, e deixa-se gelar.

Também se pode gelar nas «cuvettes» do frigorífico; igualmente devem por-se os restantes 100 grs. de morangos em gelo ou no frigorífico para arrefecerem.

Na ocasião de servir, deita-se em taças, espetando em cima os morangos gelados que se guardaram e aos quais se podem juntar umas colheres de açúcar, para os adoçar.

N.º 1443 — Sorvete de leite «Praliné»

Leite	meio litro
Ovos inteiros	três
Açúcar..	225 grs.
Farinha Custarda	duas colheres de chá
«Praliné»	uma mão cheia

Batem-se os ovos inteiros com o batedor de rodas; junta-se-lhes o açúcar e mistura-se tudo com um pouco de leite frio. Entretanto, põe-se o resto do leite ao ume. Desfaz-se também a «Custarda» numa gota de leite frio, e junta-se aos ovos. Quando o leite estiver a ferver, deita-se na mistura, mexendo muito bem com uma colher. Põe-se tudo ao lume e deixa-se tornar a ferver, sem parar de mexer. Tira-se, junta-se-lhe o «Praliné» N.º 1040, mexe-se e deita-se na «cuvette» do frigorífico. Quando está morno mete-se neste para gelar.

Esta quantidade dá para encher uma «cuvette»

Não tendo frigorífico, gela-se numa sorveteira vulgar.

N.º 1444 — Sorvete de morangos

Morangos sem pé.	200 grs.
Açúcar..	430 »
Limão	sumo de um
Laranja	» » uma
Agua	quatro decilitros

Põe-se o açúcar e a água num tacho e leva-se a lume brando para derreter. Em seguida tira-se e deixa-se arrefecer.

Entretanto, pisam-se os morangos num almofariz de madeira, deitando a polpa resultante numa peneira de crina que deve estar posta numa terrina para receber todo o líquido que escoar. Junta-se-lhe o açúcar derretido e depois os sumos de laranja e de limão.

Deita-se na sorveteira e faz-se o sorvete.

N.º 1445 — Sorvete de morangos com leite

Morangos..	um quilo
Açúcar	750 grs.
Leite	dois decilitros
Agua	» »
Limão	sumo de um

Juntam-se o açúcar com a água num tacho que se leva ao lume a ferver até o açúcar estar em ponto de fio; passam-se os morangos por uma peneira de

arame. Tira-se o açúcar do lume, junta-se com o polme dos morangos, o sumo do limão e o leite, mexendo tudo muito bem.

Deita-se na sorveteira e bate-se.

N.º 1446—Sorvete de nozes

Açúcar refinado	150 grs.
Manteiga fresca	60 »
Miolo de nozes	50 »
Ovos completos	quatro
Licor de café.	um cálice
Baunilha em pó	uma pitada

Batem-se as gemas com o açúcar até engrossarem muito bem, junta-se-lhes a manteiga, que também já deve estar batida, e torna-se a bater tudo junto. Passam-se as nozes pela máquina, ligam-se com a massa de manteiga que se preparou, tempera-se com o licor e a baunilha e juntam-se-lhe as claras, que se batem na ocasião, para ficarem muito duras.

Mexe-se a mistura, e deita-se na «cuvette» do frigorífico para gelar. Quem gostar do sorvete muito doce, pode aumentar a quantidade de açúcar.

N.º 1447—Sorvete de pêssego

Pêssegos grandes e maduros	três
Açúcar	180 grs.
Agua	meio litro
Limão	sumo de um
Baunilha em pó	uma pitada

Descascam-se os pêssegos, tira-se-lhes o caroço e passam-se pelo passa-puré. Põe-se o açúcar ao lume com a água e assim que estiver derretido retira-se, juntam-se-lhe o puré de pêssego, o sumo de limão e a pitada de baunilha. Mexe-se tudo muito bem, deita-se na sorveteira e faz-se o sorvete como é costume.

Fl. 56

N.º 1448 — Café vienense

Café bastante açucarado. ..	meio litro
Leite	cinco colheres de sopa
Creme «Chantilly»	q. b.

Em cada copo de café, bem gelado, deitam-se duas colheres de leite também gelado, e misturam-se ambas as coisas. Deixam-se dois dedos do copo vazios que se enchem com uma pirâmide de «Chantilly N.º 1005.

Serve-se com uma palhinha.

Calcula-se, para cada copo, dois decilitros de café e duas colheres de sopa de leite. Preferindo menos forte devem misturar-se três decilitros de leite em quatro decilitros de café fortemente açucarado.

N.º 1449 — Chá gelado

Chá preto.	um litro
Leite fervido	dois decilitros
Açúcar	q. b.
Rodelas de limão	» »

Faz-se o chá, mas não excessivamente forte, porque, como tem que esperar muito tempo, torna-se desagradável porque fica muito concentrado.

Tapa-se e deixa-se arrefecer; tempera-se com açúcar, devendo ficar bastante doce. Depois de frio junta-se-lhe o leite fervido, que também deve estar frio e põe-se a mistura no frigorífico para ficar o mais fria possível.

Serve-se em taças colocando, dentro de cada, uma rodela muito fina de limão. Também se pode fazer misturando no chá preto um pouco de chá verde, segundo o gosto de cada pessoa.

N.º 1450 — Chocolate vienense

Precesso e receita idênticos aos do N.º 1418, substituindo o café por chocolate.

N.º 1451 — Citronada

Limões	três
Laranjas	quatro
Açúcar.	200 grs.
Vinho branco	um decilitros
Agua	dois litros
Xarope de groselhas.	duas colheres de sopa

Espremem-se os limões e as laranjas para uma tigela muito grande e deita-se em seguida a casca de um limão cortada muito fina. Juntam-se-lhes todas as outras coisas, mexe-se muito bem, e deita-se tudo para um jarro, que se mete no frigorífico.

Serve-se gelado, em copos pequenos.

N.º 1452 — «Cynthia»

Chá frio bastante forte	três decilitros
Agua fervida	dois »
Sumo de uvas	meio decilitro
» » limão	» »
Laranjas	duas
Agua de Castelo	cinco garrafas
Açúcar	q. b.
Essência de hortelã pimenta.	» »
Gelo	» »

Lavam-se as laranjas, descascam-se e cortam-se em fatias muito finas; misturam-se com o chá, a água, o sumo de uvas e limão, e o açúcar necessário para ficar bastante doce. Aromatiza-se com uns pingos de essência de hortelã-pimenta e põe-se a gelar.

A' hora de servir junta-se-lhe a água de Castelo que também deve estar gelada.

Pode empregar-se sifão em vez da água de Castelo.

N.º 1453 — Entre as 10 e as 11

Açúcar refinado	meio quilo
Sumo de	oito limões
Casca de	quatro limões
Vinho palhete	um litro e meio
Gasosas	seis garrafas

Cortam-se as cascas dos limões o mais finas que for possível; fazem-se em pedaços, e põem-se no vinho, misturadas com o sumo dos limões e o açúcar

refinado. Mexe-se muito bem para dissolver o açúcar e depois de derretido, deita-se numa vasilha e põe-se a gelar. Na ocasião de servir, abrem-se as garrafas e mistura-se tudo, mexendo bem. Serve-se em copos, com palhinhas.

N.º 1454—Floreta

Leite	meio litro
Vinho da Madeira	200 grs.
Alcool..	150 »
Gemas de ovos..	três
Açúcar refinado	» colheres de sopa
Baunilha em pó	uma pá de palito

Ferve-se o leite e deixa-se arrefecer. Põe-se a gelar.

Batem-se as gemas com o açúcar, deita-se-lhe a baunilha, e depois o leite gelado e o alcool, pouco a pouco, mexendo sempre.

Serve-se imediatamente e muito gelado.

N.º 1455—Gelado espumoso

Nata fresca..	três decilitros
Agua	quatro decilitros
Gemas de ovos	três
Conhaque	meio decilitro
Licor de tangerina	» »
Açúcar.	ao gosto

Misturam-se o licor e o conhaque com a água e adoça-se ao gosto, deixando bastante doce, porque as bebidas, depois de geladas, perdem um pouco o gosto açúcarado. Deita-se tudo num recipiente alto e põe-se a gelar. Põe-se também a nata, separadamente, a gelar.

A' hora de servir a bebida, bate-se a nata com as gemas, deitam-se depois no líquido gelado, batendo sempre com um batedor, para ficar espumoso. Serve-se imediatamente, em taças ou copos, acompanhado com colheres ou palhinhas.

N.º 1456—«Jazz-band»

Café meio forte	um litro
Leite	meio litro
Sumo de	um limão
Casca ralada de	dois limões
Marrasquino	dois cálices
Açúcar..	ao gosto

Misturam-se todas estas coisas temperando com açúcar, conforme se desejar. Põe-se a gelar e serve-se em copos, com palhinhas.

N.º 1457 — Laranjada

(Para fazer na ocasião de servir)

Açúcar	600 grs.
Agua	sete decilitros
Limões	cinco
Laranjas	quinze

Dissolve-se o açúcar em água e leva-se ao calor do lume para ficar bem derretido. Chegado a este ponto tira-se e deixa-se arrefecer.

Juntam-se-lhe as cascas dos limões e das laranjas cortadas bem finas. Cobre-se tudo e deixa-se repousar durante uma hora. Deita-se-lhe então o sumo das laranjas, o dos limões e a quantidade de água fervida necessária para perfazer ao todo quinze litros de laranjada. Coa-se através de um paninho fino, prèviamente molhado. Enchem-se garrafas que se põem a gelar no frigorífico Obtêm-se cerca de vinte e cinco copos de uma laranjada perfumadíssima.

N.º 1458 — Morangada

Açúcar	um quilo
Morangos crús	meio »
Vinho palhete	um litro e meio
Agua	» »

Ferve-se o açúcar com o vinho e a água durante meia hora.

Enquanto esta mistura ferve, passam-se os morangos por um espremedor de frutas; deita-se o líquido resultante no tacho que está ao lume, deixa-se levantar fervura, espuma-se e tira-se.

Depois de morno, passa-se por um pano molhado e espremido, posto num funil grande.

Mete-se em frascos e conserva-se no frigorífico..

Serve-se diluído com água gelada símples ou gasosa.

N.º 1459 — Morangos com Porto

Xarope de groselha.	200 grs.
Morangos	200 »
Gelo..	300 »
Vinho do Porto	sete decilitros
Agua	quatro »

Pisa-se o gelo, partem-se os morangos em pedacinhos, misturam-se todas as coisas mencionadas, deixam-se gelar e servem-se em copos.

N.º 1460 — Noite de luar

Leite fervido frio	meio litro
Sumo de	três limões
Casca fina de..	dois »
Baunilha..	uma vagem
Vinho branco	dois decilitros
Açúcar refinado	450 grs.

Ferve-se o leite com a vagem de baunilha e o vidrado dos limões. Tira-se do lume, junta-se-lhe o açúcar, mexe-se para o derreter e deixa-se arrefecer. Depois de completamente frio, junta-se-lhe o vinho, o sumo dos limões e põe-se a gelar. Coa-se por um passador de rede e serve-se em taças.

N.º 1461 — Santa-Mónica

Açúcar pilé.	300 grs.
Rum	três decilitros
Agua	um decilitro e meio
Raspa de casca de	duas laranjas
Baunilha	meia vagem
Café torrado e moído	duas colheres de sopa

Misturam-se o rum, a baunilha, o café e a raspa das laranjas, e deixam-se de infusão durante uns cinco dias. Passado este tempo, põe-se o açúcar com água num tacho e leva-se ao lume para o derreter. Tira-se e, depois de morno, junta-se com a infusão que se preparou com o rum. Mexe-se, coa-se, põe-se a gelar e serve-se em copos, diluído em água gelada. Deita-se mais ou menos água conforme se desejar, forte ou fraco.

N.º 1462 — Orchata

Amêndoa (miolo)	500 grs.
» amarga (miolo)	125 »
Açúcar pilé	dois quilos
Agua	três litros
» de flor de laranja	120 grs.

Põem-se as amêndoas, doces e amargas, de molho em água fria durante umas doze horas. Passado este tempo, pelam-se e passam-se umas poucas de vezes pela máquina para as fazer em massa fina, aproveitando toda a água que elas deitarem. Põe-se a massa de amêndoa numa panela juntamente com sete decilitros e meio de água; deixam-se assim durante vinte minutos e, entretanto, põe-se ao lume o açúcar com litro e meio de água. Passa-se a amêndoa por um paninho fino, molhado e espremido, posto em cima de uma peneira, guardando-se

o leite que deitar. Põem-se novamente as amêndoas pisadas na panela e deitam-se -lhe mais sete decilitros e meio de água; tornam a mexer-se e a coar-se, espremendo-as no pano para lhes tirar todo o leite.

Deita-se este litro e meio de leite de amêndoas no açúcar, que deve estar a ferver, mexendo tudo muito bem, e deixa-se ferver, em lume brando, durante três quartos de hora. Tira-se, deita-se-lhe a água de flor de laranja e engarrafa-se depois de fria.

Serve-se como refresco, diluído com água gelada, em copos e com palhinha.

N.º 1463—Refresco

«Angostura bitter»	uma colher de sopa
Água	meio litro
Gin português	dois decilitros
Sumo de	um limão
Açúcar refinado	q. b.

Misturam-se estas coisas, deitando o açúcar ao gosto, segundo se preferir mais ou menos doce. Põe-se no frigorífico e serve-se gelado em copos, com uma palhinha.

N.º 1464—Refresco de café

Café frio	seis decilitros
Leite fervido	oito »
Gemas de ovos	seis
Claras » »	quatro
Açúcar	q. b.

Mistura-se o café com o leite, adoça-se fortemente, deita-se numa vasilha e mete-se no frigorífico. Deixa-se gelar. A' hora de servir batem-se os ovos numa tigela, com o batedor de rodas, misturando-lhes umas colheradas de açúcar refinado. Batem-se até ficarem bem espumosos. Misturam-se com o café com leite gelado, batendo sempre sem parar.

Serve-se sem demora em copos com uma palhinha.

Também se pode servir este refresco em taças de champanhe pondo em cima do líquido um montinho de «Chantilly» gelado.

N.º 1465—Refresco de champanhe

Vinho branco	meio litro
Sumo de ananás	» »
Sumo de	uma laranja
Rum	um decilitro

Gin	um cálice de licor
Rodelas finas de	» limão
Canela em pau.	» pedacinho
Champanhe	uma garrafa
Açúcar	ao gosto

Misturam-se todas as coisas mencionadas, menos o champanhe. Põem-se num jarro e temperam-se com açúcar ao gosto. Metem-se o jarro e a garrafa de champanhe no frigorífico, durante algumas horas, para gelarem.

Na ocasião de servir, abre-se o champanhe, mistura-se tudo e deita-se em taças.

N.º 1466—Refresco de vinho

Vinho palhete	um litro
Açúcar pilé	um quilo
Limões pequenos.	três
Baunilha	uma vagem

Cortam-se os limões, prèviamente lavados, em fatias muito finas, sem lhes tirar a casca. Corta-se igualmente a vagem da baunilha em pedacinhos, e põem--se ambas as coisas num tacho juntamente com o vinho e o açúcar. Leva-se ao lume, e, quando ferve, põe-se sobre um fogo muito fraco onde fica a fervinhar durante trinta minutos.

Passado este tempo, tira-se e deixa-se arrefecer.

Forra-se um funil com um paninho branco molhado e espremido, por onde se coa o xarope e engarrafa-se em seguida.

Serve-se diluído com água gelada, como qualquer xarope de groselha.

N.º 1467—Refresco com frutas

Melão apimentado	um
Ananás.	»
Tomates	três
Casca ralada e sumo de	duas laranjas
» » de.	dois limões
Açúcar.	ao gosto
Vinho do Porto..	uma garrafa
Agua de Castelo.	seis garrafas
Leite condensado	seis colheres de sopa

Espremem-se os frutos com o espremedor próprio, misturam-se com as cascas raladas e o vinho, e temperam-se fortemente com o açúcar. Põe-se tudo num jarro que se mete no frigorífico, ou simplesmente num balde com gelo. Faz-se o mesmo às garrafas de água de Castelo.

Na ocasião de se servir abrem-se as garrafas; deitam-se na mistura, e serve-se em taças.

N.º 1468 — Refresco Frisália

Laranjas	sumo de doze
Ananás	» » um
Limões	» » três
Gasosas	dez garrafas
Vinho branco..	dois litros

Espremem-se os frutos num espremedor para frutas, e mistura-se o sumo obtido com o vinho e o açúcar, mexendo para o derreter. Deita-se numa vasilha, que se mete no frigorífico, assim como as gasosas para gelarem ambas as coisas.

Na ocasião de servir, abrem-se as garrafas, mistura-se tudo e serve-se em copos com ou sem palhinha.

N.º 1469 — «Silver-Fizz»

«Orchata».	um cálice
Rum	» »
«Seltz»	q. b.
Clara de ovo	uma
Limão	q. b.

Deita-se no «shaker» um pouco de gelo, um cálice de «Orchata» N.º 1462, uma colher de clara de ovo, o sumo de um quarto de limão e o rum. Agita-se.

Deita-se num copo deixando um terço vazio, e acaba de encher-se com «seltz».

Serve-se imediatamente.

N.º 1470 — Taças Nice

Champanhe gelado	uma garrafa
Gasosa gelada	três garrafas
Vinho do Porto	» cálices
Conhaque	um cálice
Limão	sumo de um
Açúcar refinado	seis colheres de sopa

Mistura-se o açúcar com todas as coisas, menos o champanhe, mexe-se para o derreter e, no momento de se servir, deita-se o champanhe, mexe-se e serve-se em taças.

N.º 1471 — Taças Salambô

Açúcar refinado	150 grs.
Champanhe	quatro decilitros
Rum	» »
Curaçau..	» »
Chá preto forte	oito »

Mistura-se tudo muito bem menos o champanhe e mexe-se para derreter o açúcar. Deita-se numa vasilha que caiba no frigorífico e põe-se a gelar; à hora de servir, junta-se o champanhe, que também deve estar gelado e deita-se em taças.

Não havendo frigorífico, pode gelar-se numa vasilha que se põe numa outra cheia de gelo e sal grosso.

N.º 1472 — Vinho Marquesa

Vinho branco	quatro litros
Aguardente boa..	um litro
Laranjas muito boas e sumarentas.. ..	duas
Tangerinas muito boas e sumarentas ..	»
Açúcar refinado	um quilo
Baunilha	uma vagem

Lavam-se e enxugam-se os frutos, cortam-se em bocadinhos, para um alguidar, aproveitando todo o sumo que deitam quando se cortam. Deitam-se depois o açúcar, a baunilha cortadinha miuda, o vinho e a aguardente. Mexe-se com uma colher de pau até derreter o açúcar e passa-se tudo por um funil de canudo largo para um garrafão. Deixa-se de infusão durante quinze dias. Passado este tempo, filtra-se por um pano de linho molhado e espremido, posto num funil e engarrafa-se.

E' conveniente conservá-lo em sítio fresco. Melhora quando envelhece.

Para cada copo de água gelada, deita-se mais ou menos um decilitro deste vinho, ou menos, se se preferir mais fraco.

N.º 1473 — Xarope de ananás

Ananás	a casca completa de um
Açúcar pilé	500 grs.
Agua	meio litro

Corta-se a casca de um ananás em pedaços, lava-se e põe-se num tacho com a água e o açúcar. Vai ao lume e, quando levanta fervura, deixa-se ficar em lume muito brando para ferver devagarinho até ficar em ponto xaroposo.

Tira-se, passa-se por um paninho fino molhado e espremido, posto num funil. Guarda-se em garrafas.

Serve-se diluido com água gelada.

Bebidas
quentes

N.º 1474—«Egg Nog»

Mesmas porções e quantidades do «Egg Nog» frio N.º 1386, substituindo o gelo por água quente. Também se pode deitar vinho do Porto em vez de «whisky». Deve aquecer-se o leite antes de misturar todas as coisas, tendo o cuidado de primeiro bater bem as gemas numa tijela, com uma colher de pau. Pode bater-se tudo com o batedor de rodas.

N. B. — Veja receita de «Egg Nog» frio nos «Coktails».

N.º 1475—Laranjada bêbeda

Açúcar de quadrados	150 grs.
Agua	um decilitro e meio
Vinho palhete	meio litro
Sumo e raspa de	duas laranjas

Lavam-se as laranjas e enxugam-se. Esfregam-se os quadrados de açúcar nas laranjas para lhes tirar todo o perfume. Põem-se os quadrados num tacho, deita-se a água, o vinho e o sumo das laranjas; leva-se ao lume e, quando começa a ferver, tira-se e serve-se imediatamente.

N.º 1476—«Mélange de Inverno»

Receitas iguais aos N.ᵒˢ 1448 e 1450 servindo-se muito quentes em vez de gelados.

N.º 1477—Ponche claro

Vinho branco	quatro decilitros
Açúcar de quadrados	150 grs.
Casca de	meio limão
Cravo de cabeça	um
Conhaque	um decilitro

Põem-se os quadrados de açúcar num tacho juntamente com o cravinho e a casca de limão; em seguida deita-se o vinho e põe-se ao lume. Entretanto, deita-se o conhaque numa tigela e lança-se-lhe o fogo. Quando o vinho começa a querer ferver e a fazer uma espuma, tira-se, coa-se, junta-se-lhe o conhaque queimado e serve-se muito quente.

N.º 1478—Ponche de mandarim

Chá preto muito bom	150 grs.
Açúcar refinado.	1.250 »
Rum	três litros
Limões.	três grandes
Agua	três litros

Deita-se a água a ferver em cima do chá, e deixa-se de infusão durante seis minutos. Passado este tempo, deitam-se no chá quente os limões, cortados em rodelas finas, o açúcar, e torna a tapar-se; deixa-se novamente em repouso durante cinco minutos, mexe-se para derreter o açúcar, e deita-se por cima o rum. Acende-se com um fósforo, e deixa-se queimar sem lhe mexer.

Quando estiver frio, filtra-se por papel de filtro, e guarda-se em botijas bem rolhadas. Serve-se puro ou diluído com água a ferver.

N.º 1479—Vinho do Porto para noites frias

Vinho do Porto	quatro decilitros
Agua	meio decilitro
Açúcar	75 grs.
Pau de canela	metade de um
Casca fina de limão	um pedaço
Cravo de cabecinha	um
Rodelas de limão	q. b.

Cortam-se rodelinhas de limão que se colocam nos copos. Põem-se todas as outras coisas num tacho e levam-se ao lume; quando começa a querer ferver, tira-se e deita-se nos copos tendo o cuidado de pôr uma colherinha em cada um, para não estalarem. Além disso, deve deitar-se o líquido devagarinho e com cautela para o vidro aquecer gradualmente.

N.º 1480—Vinho reconfortante

Vinho tinto palhete.	um litro
Açúcar	200 grs.
Canela em pau	15 »

Limão com casca..	duas rodelas finas
Agua	dois decilitros

Põe-se tudo num tacho, deixa-se levantar fervura, passa-se pelo passador e serve-se muito quente, em copos pequenos, quando faz muito frio.

N.º 1481 — «Zabaglione»

Veja o N.º 1146,

*(SÃO MELHORES
QUANDO ENVELHECEM)*

TRABALHO DE CLARIFICAÇÃO

ANTES DE SE PROCEDER À FILTRAÇÃO, DEITAM-SE PARA O FRASCO, ONDE SE PREPAROU O LICOR, UMA CLARA E UMA CASCA DE OVO; AGITA-SE VÁRIAS VEZES E DEIXA-SE EM REPOUSO DURANTE MAIS VINTE E QUATRO HORAS PARA AS IMPUREZAS SE DEPOSITAREM NO FUNDO. PASSADO ESTE TEMPO COA-SE E FILTRA-SE, UMA OU MAIS VEZES, POR FILTROS DE PAPEL QUE SE OBTÉM NAS FARMÁCIAS OU DROGARIAS. A QUANTIDADE DAS CLARAS E DAS CASCAS AUMENTA CONFORME A PORÇÃO DE LICOR. DE UMA FORMA GERAL, EMPREGAM-SE UMA CLARA E UMA CASCA PARA CLARIFICAR MEIO LITRO A UM LITRO DE LICOR. USANDO ESTE PROCESSO FICAM SEMPRE COM UMA TRANSPARÊNCIA IMPECÁVEL

Fórmulas gerais para fazer licores

Licor fino:

Alcool	400 grs.
Açúcar pilé	560 »
Agua	260 »

Licor semi-fino:

Alcool	280 grs.
Açúcar pilé	250 »
Agua	550 »

Licor ordinário:

Alcool	250 grs.
Açúcar pilé	125 »
Agua	600 »

(Podem aromatizar-se com a essência que se quiser, das muitas que se vendem no mercado, empregando gotas suficientes para obter o aroma desejado).

N.º 1482 — «Anisette»

Alcool a 90°	500 grs.
Açúcar pilé	750 »
Agua	500 »
Sementes de anis	30 »

Esmagam-se as sementes num almofariz e põem-se a macerar num frasco de rolha esmerilada, juntamente com o alcool, durante quarenta e oito horas. A' parte, põe-se ao lume o açúcar com a água e deixa-se ferver até fazer ponto de fio. Quando morno, deita-se para o frasco, agita-se, e deixa-se de infusão

quinze a vinte dias, agitando-o apenas nas primeiras quarenta e oito horas depois fica em repouso.

Passado este tempo clarifica-se, filtra-se e engarrafa-se.

N.º 1483 — «Chartreuse»

A

Alcool a 90º	1.250 grs.
Açúcar pilé	700 »
Agua.	750 »
Sementes de coentros	quatro »
Çravo de cabecinha	dois »
Erva doce	» »
Canela em pau	» »
Açafrão em fios	um gr.
Raiz de angélica	» »
Sementes de funcho	» »
Melissa	» »

N.º 1484 — «Chartreuse»

B

Alcool a 90º	meio litro
Aguardente	» »
Anis estrelado	15 grs.
Sementes de coentro	5 »
Camomila	5 »
Lucialima	5 »
Açúcar pilé	500 »
Agua	250 »

Põem-se as coisas que mandam as receitas, menos o açúcar e a água, num frasco de rolha esmerilada, onde se deixam durante seis dias, agitando-o todos os dias. Passado este tempo, põe-se o açúcar ao lume com a água, deixando-o ferver até chegar a ponto de pasta. Tira-se e, quando estiver quase frio, deita-se para o frasco onde se puseram as outras coisas a macerar. Agita-se tudo bem e, em seguida, passa-se por um passador, para lhe tirar as plantas. Torna-se a deitar para o frasco, clarifica-se, filtra-se, e guarda-se em garrafas.

N.º 1485 — Licor de cacau

«Cacao à la vanille»

Açúcar pilé	500 grs.
Agua..	500 »
Cacau em pó	200 »
Alcool a 40º	seis decilitros
Baunilha	uma vagem

Dissolve-se o açúcar na água, junta-se-lhe a baunilha, cortada em bocadinhos, e põe-se ao lume. Quando levanta fervura tira-se e, enquanto está quente, junta-se-lhe o cacau e o alcool. Deixa-se de infusão durante doze dias. Passado este tempo clarifica-se e mete-se em garrafas.

N.º 1486 — Licor de café

Aguardente	um litro
Açúcar pilé	450 grs.
Agua	dois decilitros
Café em grão	duas boas colheradas

Apenas o café sai do torrador (deixando-o castanho claro) põe-se num frasco de rolha esmerilada e deita-se-lhe em cima aguardente; deixa-se de infusão durante quinze dias, agitando de vez em quando. Passado este tempo, põe-se o açúcar ao lume com a água e deixa-se derreter para fazer um xarope que, depois de fervido e bastante arrefecido, se deita para o frasco. No dia seguinte, depois de bem agitado, clarifica-se e filtra-se, engarrafando-o em seguida.

N.º 1487 — Licor de damascos

Açúcar pilé	quilo e meio
Alcool a 90º	900 grs.
Agua	700 »
Caroços de damasco..	cinquenta
Cascas » »	trinta
Baunilha	um quarto de vagem

Esmagam-se os caroços com um martelo, lavam-se, enxugam-se em panos e põem-se a macerar, juntamente com as cascas e o álcool, num frasco tapado, por espaço de um mês e meio. Passados vinte dias, após o primeiro em que se juntaram estas coisas, deita-se no frasco o bocado de baunilha e deixa-se tudo em repouso, depois de agitar muito bem. Depois da maceração, faz-se um xarope com o açúcar e a água, que se ferve ao lume; junta-se tudo, agita-se de novo e deixa-se novamente em repouso por mais quinze dias. No fim de todo este tempo clarifica-se, filtra-se e engarrafa-se.

N.º 1488 — Licor de pêssegos

Empregam-se as quantidades e processo iguais aos da receita N.º 1487, substituindo, porém, os caroços e cascas de damascos por caroços e cascas da pêssegos; é preferível, entretanto, pôr a macerar apenas trinta caroços e cascas de vinte pêssegos, pois estes frutos têm um aroma mais forte que os damascos.

N.º 1489 — Licor de hortelã-pimenta

Alcool a 40º	um litro
Açúcar pilé	1.250 grs.
Agua.	meio litro
Essência de hortelã-pimenta	dois grs.

Põe-se o açúcar ao lume com a água e deixa-se ferver para fazer um xarope. Depois de morno junta-se-lhe o alcool e a essência e agita-se muito bem; deixa-se em repouso durante vinte e quatro horas. Passado este tempo clarifica-se, filtra-se e engarrafa-se.

N.º 1490 — Licor de leite

Leite fervido, frio	dois litros
Aguardente	litro e meio
Açúcar pilé.	quilo e meio
Limões inteiros com casca	três grandes
Baunilha	uma vagem

Cravos da India	três
Amêndoas (miolo)	trinta

Pelam-se as amêndoas e passam-se uma vez pela máquina de picar. Cortam-se os limões às rodelas fininhas, aproveitando todo o sumo que escorrer, corta-se a vagem de baunilha em pedacinhos. Misturam-se todas estas coisas e as outras mencionadas na receita, num frasco de rolha esmerilada. Deixam-se a macerar durante dois meses, agitando de dias a dias. Clarifica-se, coa-se, filtra-se por papel de filtro e guarda-se em garrafas.

N.º 1491 — Licor de leite cacau

Alcool	um litro
Leite	» »
Cacau bom	40 grs.
Açúcar pilé	um quilo
Baunilha	duas vagens
Casca de	meio limão

Deita-se num garrafão o alcool, a baunilha e a casca do limão cortada em pedacinhos.

A' parte, desfaz-se o cacau no leite, pouco a pouco, juntando-lhe depois o leite todo e o açúcar, mexendo bem até o dissolver. Deita-se esta mistura no garrafão, rolha-se e deixa-se tudo de infusão durante dez dias, agitando três a quatro vezes por dia. Passado este tempo, coa-se por um passador, clarifica-se e filtra-se. Guarda-se em garrafas de rolha esmerilada. Se se preferir menos forte pode juntar-se ao leite um decilitro de água.

N.º 1492 — Licor de limão

Açúcar pilé	380 grs.
Aguardente	um litro
Sumo e vidrado de	dois limões

Corta-se o vidrado das cascas dos limões o mais fino que seja possível. Põem-se num frasco juntamente com o sumo dos mesmos, a aguardente e o açúcar; deixa-se de infusão durante dez dias, agitando de vez em quando.

E' necessário não deixar ficar dentro do frasco nenhuma pevide dos limões, o que daria ao licor um gosto amargo.

N.º 1493 — Licor de tangerina

Alcool puro a 90º	500 grs.
Agua	500 »
Açúcar pilé	500 »
Cascas de tangerina	100 »

Corta-se o pericarpo das cascas das tangerinas (só a parte amarela) o mais fino que seja possível, e põe-se num frasco de rolha esmerilada a macerar com o alcool, durante trinta dias. Passado este tempo dissolve-se o açúcar na água e junta-se no frasco com o alcool. Agita-se muito bem e, em estando o açúcar dissolvido, clarifica-se e filtra-se por papéis de filtrar, engarrafando em seguida.

N.º 1494—Licor creme de laranja

Alcool a 90º..	um litro e meio
Agua	» »
Açúcar pilé	» quilo
Leite	dois decilitros
Casca de	seis laranjas grandes

Cortam-se as cascas das laranjas o mais fino que seja possível, sem deixar nenhuma parte branca. Põem-se a macerar no alcool durante oito dias, num frasco de rolha esmerilada, sem nunca o abrir. No nono dia faz-se um xarope com o açúcar e a água, o qual se deita no frasco quando estiver morno. Agita-se bem e, com uma colher de cabo comprido, tiram-se as cascas das laranjas. Deita-se no líquido o leite a ferver, mexe-se, tapa-se e deixa-se em repouso durante dois dias. No terceiro dia agita-se muito bem, clarifica-se e filtra-se, se for preciso, duas vezes, por papel de filtro.

O trabalho de filtragem é muito lento. Este magnífico licor é melhor depois de velho.

N.º 1495—Licor Curaçau

Aguardente	um litro
Casca de	quatro laranjas
Açúcar pilé	meio quilo
Canela em pau	10 grs.
Cravo da India	três bagos
Açafrão	» grãos
Sementes de coentros..	um dedal

Cortam-se as cascas das laranjas o mais finas possível, misturam-se com todas as outras coisas num frasco grande com rolha esmerilada e deixam-se de infusão durante seis semanas, agitando todos os dias. Passado este tempo, clarifica-se, filtra-se e engarrafa-se.

N.º 1496—Licor «Rermann» amarelo

Aguardente	um litro
Agua	meio litro
Casca de laranja azeda.	10 grs.

Cardamomo	10 grs.
Açúcar pilé	800 »
Limão	casca de metade de um
Cravo da India	uma cabeça
Gengibre amarelo	» colher de chá

Põem-se de infusão, num frasco de rolha esmerilada, durante cinco dias, a aguardente, a casca da laranja e a gengibre, agitando o frasco duas vezes por dia. No terceiro dia, deita-se a casca do limão cortada fina e o cravo da India, continuando a agitar todos os dias. Ao fim de cinco dias, coa-se esta mistura por um pano fino.

Dissolve-se então o açúcar no meio litro de água a ferver, e mistura-se tudo no frasco. Agita-se para ficar bem ligado; depois de frio, junta-se-lhe uma clara de ovo batida em castelo e a respectiva casca, agitando muito bem. Deixa-se em repouso durante seis dias, para que se depositem no fundo as diversas substâncias.

Filtra-se duas vezes por papel de filtro e engarrafa-se.

N.º 1497 — Licor simples de laranja

Alcool a 90º	meio litro
Agua fervida..	» »
Açúcar em pó	500 grs.
Vidrado de	quatro laranjas
» »	dois limões

Cortam-se as cascas dos frutos o mais finas possível, misturam-se todas as coisas mencionadas num frasco de rolha esmerilada, tapa-se e deixa-se de infusão durante quatro dias, agitando duas vezes por dia.

Passado este tempo, filtra-se por papel de filtro e engarrafa-se.

N.º 1498 — Ratáfia de laranja

Açúcar pilé	500 grs.
Casca de	quatro laranjas
Sumo de	três laranjas
Alcool a 90º	um litro

Põe-se o açúcar numa tijela grande, raspa-se para cima o vidrado das laranjas, juntando-lhes em seguida o sumo das mesmas e o alcool. E' preciso não deixar ficar as pevides. Mexe-se bem e põe-se tudo de infusão num frasco de rolha esmerilada onde fica em repouso durante seis dias.

Passado este tempo, filtra-se e engarrafa-se.

N. B. — Se algum açúcar ficar depositado no fundo do frasco, escorre-se o

alcool e leva-se o açúcar ao lume com três colheres de sopa de água para o dissolver; junta-se em seguida na mistura e procede-se então à filtragem.

N.º 1499 — Cerejas em aguardente

Cerejas pretas muito boas, sãs e maduras	um quilo
Açúcar pilé	300 grs.
Aguardente	dois litros
Canela em pó	q. b.

Cortam-se até meio os pés das cerejas, de forma que fiquem todos do mesmo tamanho. Lavam-se muito bem e escorrem-se numa peneira; depois enxugam-se em vários panos. Põe-se o açúcar ao lume com uma porção de água e deixa-se ferver até ponto alto. Deitam-se as cerejas, sacodem-se dentro do tacho para não as partir e deixam-se ferver apenas uns momentos; tiram-se com a escumadeira e vão-se deitando para o frasco onde devem conservar-se.

Tem que ser um frasco de rolha esmerilada. e bastante grande. Deita-se a aguardente em cima das cerejas e depois o açúcar que sobrou da fervura e um pau de canela; agita-se o frasco, tapa-se e deixam-se em repouso durante algumas semanas.

N.º 1500 — Ginjas em aguardente

Ginjas boas e muito sãs	500 grs.
Açúcar	200 »
Pau de canela	um
Cravo de cabecinha	»
Aguardente	q. b.

Lavam-se as ginjas, enxugam-se em panos e cortam-se-lhes os pés ao meio. Deitam-se num frasco de boca larga e rolha esmerilada. Em cima deita-se o açúcar, a canela, o cravinho e a aguardente necessária para que as ginjas fiquem bem cobertas.

Deixam-se macerar durante umas seis semanas.

RECEITAS E A SUA NUMERAÇÃO

PRIMEIRA PARTE

CULINÁRIA

SOPAS

(52)

ACEPIPES

(38)

PRATOS FRIOS

(27)

GELEIAS

(7)

SALADA

(40)

SANDUICHES

(4)

OVOS

(26)

MOLHOS

(39)

RECHEIOS

(12)

MASSAS ITALIANAS

(15)

MASSAS

(7)

PASTEIS E PASTELÕES

(29)

ARROZ

(15)

«SOUFFLÉS»

(8)

DIVERSOS

(54)

CARNES — AVES — CAÇA

(94)

PEIXES— MARISCOS — BACALHAU

(80)

ACOMPANHAMENTOS VÁRIOS

VEGETAIS

(59)

SEGUNDA PARTE

DOÇARIA

BISCOITOS

(47)

BOLACHAS

(29)

BOLOS SIMPLES

(67)

BOLINHOS SIMPLES

(34)

BOLOS FINOS

(24)

BOLINHOS FINOS

(76)

BOLOS ARMADOS

(37)

BOLOS COBERTOS

(17)

BOLINHOS GUARNECIDOS

(16)

COBERTURAS VARIADAS

(15)

RECHEIOS E MOLHOS

para bolos e pudins

(33)

BOLOS PARA ANIVERSÁRIOS

(3)

DIVERSOS

(10)

PUDINS

(51)

DOCES DE COLHER

(45)

DOCES GELADOS

(45)

MASSAS PARA FORRAR TORTEIRAS E CAIXAS DE PASTÉIS

(8)

TORTAS

(14)

REBUÇADOS — BOMBONS — CARAMELOS

(16)

TERCEIRA PARTE

BEBIDAS

COCKTAILES

(33)

ACOMPANHAMENTOS PARA «COKTAILS»

(24)

SORVETES

(16)

BEBIDAS GELADAS — REFRESCOS

(25)

BEBIDAS QUENTES

(8)

LICORES

(19)

FORMAS GERAIS

Pantagruel